

McGILL UNIVER-SITY > LIBRARY

77 Recettes Merveilleuses

Méthodes Eprouvées à la Maison pour Faire le Pain, les Gâteaux et les Pâtisseries





Chaque Recette
Préparée et Eprouvée
DANS UNE CUISINE

Sous la Surveillance de

Robin Hood Mills Limited



L'Histoire de ce Pain Cuit à la Maison

(Recette à la page 27)

E pain délicieux a été cuit à la maison avec de la farine Robin Hood. Aussitôt qu'il fut assez refroidi pour pouvoir le manipuler, il a été placé devant un camera à couleurs et photographié. Voyez comme le camera a enrégistré la mie blanche et la croûte croustillante et brune si caractéristiques du pain fait avec la farine Robin Hood.

Avez-vous boulangé du pain dernièrement? Pourquoi ne pas essayer la recette au haut de la page 27 dans ce livre et faire du bon pain cuit à la maison?

Faites une Faveur à vos Amies

OI vous désirez faire une faveur à vos amies, envoyez-nous leurs noms et leurs adresses, et il nous fera plaisir de maller à chacune d'elles une copie de nos "77 Recettes Merveilleuses."

ROBIN HOOD MILLS LIMITED

Boîte Postale 2190

MONTRÉAL, QUE.



Difficulty de or Pans, Out à la Maison

E pare delicieux a été carr à la maiera avec de la france Robin Hood. Auscult qu'il fut lasce refroldi pour pouvoir le manquiei, il a été placé devant un camera à couleur et photographié. Voyes remaie le camera a encigiente la me Bhalane et la crudite crousesthane et france al caractératiques du prin fuir avec la farina Robin Hood.

Aver-your boulenge du pain demissement? Fourques ne pas essayer lairectre au bant de la page up dans ce livre et laire du bon pouveuit à la majour?

Laures une harrur à nos Amies enveu de vos annes, enver enver en ous leurs acme et leurs adresses, et il nous leur pinsur de maier à chacune d'elles une copie de mes "77 Refereis Merwilleures."

ROBIN NOOD MILES LIMITED

Bein Points No. 1900.

Un Guide Complet Pour Réussir Toute Cuisine au Four

VEUILLEZ accepter ce petit livret de 40 pages comme un guide complet pour toute la cuisine faite au four. Vous verrez qu'il contient les instructions les plus claires et concises que vous puissiez trouver. Chaque recette a été choisie et exécutée dans une cuisine de famille, pour un usage pratique, exactement dans les mêmes conditions que chez vous.

Vous avez déjà essayé des recettes qui n'ont pas réussi. Nous avons préparé ici 77 recettes de choix qui REUSSIRONT. Afin de vous assurer le succès, chaque recette a été essayée avec de la farine Robin Hood dans une cuisine de famille. Les plats obtenus ont été photographiés pour vous montrer qu'avec ce livre de recettes, vous

obtiendrez les résultats que vous désirez depuis si longtemps.

Le pain, les gâteaux et les pâtisseries sont tous classifiés. Ces recettes vous permettront de faire tous les plats pratiques que vous désirerez. Vous avez ici le meilleur choix de recettes pour gâteaux, tartes, galettes, biscuits, croquignoles et différents genres de pain, lesquelles recettes ont toutes remporté des prix dans leurs différentes classes.

Comment ce livre a été illustré

Les illustrations de ce livre n'ont pas été retouchées. Les mets illustrés ont été apportés d'une cuisine ordinaire chez le photographe, placés devant l'appareil, et reproduits en couleurs naturelles. Si vous suivez ces recettes en employant de la farine Robin Hood, vous pouvez être assurée que votre pain, vos gâteaux et vos pâtisseries auront la même apparence et la même couleur que les illustrations de ce livret.

Economisez de la farine

Si vous avez déjà employé la farine Robin Hood vous savez que c'est la plus économique sur le marché aujourd'hui. Des milliers de ménagères ont constaté qu'elle absorbe l'eau plus facilement et qu'avez un sac de cette farine on peut faire un plus grand nombre de pains, de meilleure qualité. Pour les gâteaux et les pâtisseries, il faut moins de farine Robin Hood, pour la même quantité de graisse, que pour toute autre farine que vous puissiez employer. Essayez ces recettes avec n'importe quelle farine ordinaire, ensuite avec la Robin Hood, et la qualité supérieure de cette dernière vous sera apparente.

Assurez-vous d'une Cuisson au Four Réussie

PREMIEREMENT: En employant des ingrédients de marque et de première qualité.

La farine est l'ingrédient le plus important pour tous les plats cuits au four, et sa qualité et son bon usage détermineront le succès de votre cuisine. La farine Robin Hood, grâce aux méthodes modernes, est une farine pour tout usage. Elle peut être employée pour n'importe quoi avec le même succès.

Vous remarquerez que toutes ces recettes mentionnent de la farine sassée. Ceci est très important tant au point de vue des résultats qu'au point vue de l'économie. Sassez votre farine une fois (ou mieux encore deux ou trois fois) avant de la mesurer. C'est ce que "3 tasses de farine sassée" veulent dire dans ces recettes. Vous pouvez sasser de nouveau la farine avec les autres ingrédients secs après avoir mesuré les quantités selon les instructions de la recette. Rappelez-vous que vous ne pouvez pas trop sasser votre farine. Il est facile de ne pas le faire suffisamment et ensuite se demander pourquoi "le gâteau n'est pas léger".

DEUXIEMEMENT: En suivant exactement les recettes.

N'OUBLIEZ PAS que pour toutes ces recettes il faut:

- a. Sasser la farine au moins une fois avant de la mesurer.
- b. Une juste quantité de tous les ingrédients.
- c. Une température correcte.

Excepté pour le pain et les autres recettes où il est recommandé de bien mélanger et de battre, il vaut mieux mettre tous les ingrédients ensemble avec le moins de manipulation possible. Que tous vos ustensiles et vos ingrédients soient prêts avant de commencer votre recette. Suivez la recette à la lettre et vous serez récompensées par un plat de première qualité, dont vous serez fières.

Vous Aurez des Gâteaux très Légers

Veuillez noter que nous avons spécialement souligné l'importance de sasser la farine deux ou trois fois avant de mesurer, et vous serez bien récompensées pour les quelques minutes que vous emploierez à ce travail. La farine de qualité supérieure Robin Hood, biensassée, vous permettra d'obtenir les plus légers et délicieux gâteaux que vous ayez jamais servis à votre table.

Assurez vous d'une Cuisson au Four Réussie

PREMIEREMENT En employant des ingrédients de marque et de première qualité.

La fu les est i ingrejent le plus important com tous les plus cuts un four, et sa quille et son bon usage détermineront le succes de votre cursine, il a faire e Rolain Hood, qu'ées aux mathodes modernes, est une farme pour cout usage. Elle peut être employée pour n'imports quel avec le même succès.

Vous remarquent que hautes ces aporties mentionnent de la fiarme sassa. Occi est trés a portant aut qui on da vue des recardas que su point vue de l'ochomic. Sasser voure fiame une tois continue encore deux ou trois leus deux de la mesurer. C'est ce que l'ordinaire de la mesurer. C'est ce que l'assesse de turner asser l'ordinaire dire dans ces recettes. Vois pouvez asser de nouveau trédante avec les autres ingrédiente set apparent avoir mesure les quantités selon les instructions de la recent d'Appener vous que vous in pouvez pas trop sasser votre finne. Il est facile de ne pas les faires sufficient et ensuite se demander pourquoi le gâteur n'est pas l'ager.

DEUNIENIEMENT) En sugant exactement les recettes.

NOUPLIES PAS que pour toutes des recretes il faut

Susser la forme au moins une fois avant de la mesurer

Line muse quantité de taux les inguidients.

Une ton her dim correcte.

inscepte pour le pain et les autres recettes ou il est reconnmande de bren melanger et de batter, il vaut mieux pretre tous les angrédie us resembles avec le notes de manipulation peasible. Que tous vostraten des et vos merchents soient prêts avant de commencer vous recont. Surves la recette à la latemet vous serts récompensees par un pitt de promère qualité, dont vous serts fiénys.

Vous Aurez des Gâteaux très Légers

Yourse to soon a noter que nous avoirs apécialement soulisme humportance de sieur la futaire deux on must four anunt de mession et vous
sont fount sécompenses pour les quelques monutes que vous emplances, le courvoit. La farine de quafiné supérieura Italia Hood,
inconserve coursement en la abount les plus lingues et déficieurs gâteaux
que vous avez juntais serves a votre table.

Les Gâteaux

DE BONS gâteaux sont la plus grande preuve d'une bonne farine pour tout usage. Ces recettes représentent les deux grandes classes de gâteaux, c'est-à-dire, les gâteaux éponges et les gâteaux au beurre. Ils sont indispensables et ont été soigneusement choisis pour répondre à toutes les demandes de la famille ordinaire. Voici l'ordre dans lequel il faut procéder pour faire tous ces gâteaux:

1. Que tous vos ingrédients et vos ustensiles soient prêts avant de commencer à confectionner le gâteau. N'employez que des ingrédients de première qualité, si vous désirez avoir un gâteau de première qualité. De la mauvaise farine gâtera un gâteau, et de la graisse de mauvaise qualité gâtera le meilleur des autres ingrédients. Et malgré tous les soins que vous prendrez à préparer et à faire cuire vous n'obtiendrez jamais rien de vraiment réussi.

2. Employez des proportions justes et des tasses et cuillères de grandeur courante pour mesurer les ingrédients. N'oubliez pas de mesurer les blancs d'œufs pour le Pain des Anges et pour les Gâteaux Soleil, car la grosseur des œufs varie. Soyez sûre de sasser votre farine, non seulement une fois, mais deux ou trois fois avant de la mesurer. Il est toujours bon de la sasser encore quelques fois, après l'avoir mesurée; et il est absolument nécessaire de le faire si cela est spécifié dans la recette.

3. Mélangez les ingrédients soigneusement. Procédez dans l'ordre donné et battez ou pliez vos pâtes selon les instructions. Rappelez-vous qu'il ne faut pas graisser les moules des Gâteaux Eponges. Les moules des galettes au Beurre devront être graissés avec de la graisse saupoudrée de farine à l'aide d'un morceau de papier de soie ou d'un pinceau réservé pour cela. Beaucoup de gens préfèrent garnir le fond de la lèchefrite ou des moules avec du papier ciré, ce qui leur permet d'en retirer leurs gâteaux plus facilement.

4. Pour votre cuisson au four, suivez, autant que possible, les températures données. Avec un four muni d'un thermomètre ou d'un contrôle à chaleur automatique, il est facile d'obtenir la température désirée. Mais l'on n'a pas toujours un fourneau aussi perfectionné et le tableau ci-dessous servira de guide pour ceux qui doivent deviner la température de leur four. Pour faciliter votre travail, toutes ces

Les Gâteaux

ADI BONS găteaux sont la plus grande prenve d'une bonne frince pour tout usage. Cra recettes représentant les deux grandes classes de gâteaux, c'est àdine, les gâteaux éponges et les gâteaux au beure. Ils sont indispensables et out été songreusement choise pour répondre à toutes les demandes de la famille ordinaire. Voiei l'erdee dans lequel il faut prodéder pour faire rous ces gâteaux.

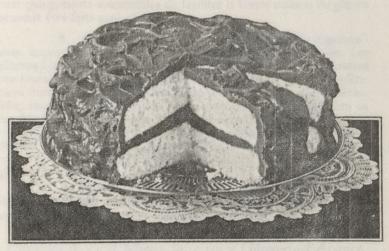
préts avant de commencer à condectionner le gâteau N'employer que des ingrédients de première quaitte, si vous désirez avair un pâteau, de première quaitte, si vous désirez avair un pâteau, et de la grasse de mauvisse qualité gâtera le incilieur des autres me grasses de mauvisse qualité gâtera le incilieur des autres me grasses. Le malgré tous les soms que vous parrichez à préparet es à lance cure vous n occiendrez jamais rien deviraiment réussi.

Limptoyee des proportions result et des rates et mallives de grandeur courants pour meaurer les regrédients. N'oublive pas de mesurer les blands d'eurs pour le Point des Anges et pour les lédiceurs boleil, car le grasseur des coula vaire. Pour suite de sasser veute farine, non seutement une fois, mais deur ou trois les avant de la mesurer li est toujour shon de la sasser encore oneiques less avirés la vour mesurer; et il est absolution mécesaire de le lans en cela est spécifié dans la récette.

A Mélanges les ingrédiente songheusement. Procédes dans l'endre donné et harres ou piec vos pâtesselon les instructions. Kampelez vous qu'il ne hout pas graisser les moules des Griceaux Lepuiges Les moules des griceres au Brun, a devront être graisses aver le la graisse caupoudrée de farise à l'aidé d'un morceau de papier de sone ou d'un pripeau réservé pour cela Beaucoup de griss préférent eu et tend de la léchetrite ou des moules avec du pagier cure, ce qui leur permet d'en returer leurs gareaux plus facilersent.

A l'air verie cuissanau four s'avez autant que pesarte, les temperature données Avec un four munt d'un thermondrie ou d'un contrôle à chaleur automatique, il est facile d'ontenir la température désirée. Mans l'on n'a pasteujours du rourne au aussi perfectionné et le tablica en dessous servira de guide pour ceux que doncent de vincre et la température de leur tour. Pour facilitée cotre travail, toutes ces la mangerature de leur tour. Pour facilitée cotre travail, toutes ces

dorer.



(Ce gâteau au chocolat fait avec la recette de gâteau blanc, page 5)

recettes ont été compilées en suivant ce tableau comparatif de température.

Four Lent - - - 250° à 325° Four Modéré - - 325° à 375° Four Chaud - - 375° à 425° Four Vif - - 425° à 475° Four très Chaud - 475° à 525°

Pour obtenir les meilleurs résultats, la durée de la cuisson au four devrait être divisée en quatre périodes:

Première période: La pâte commence à lever.

Deuxième période: La pâte continue à lever et peut commencer à dorer légèrement.

Troisième période: La pâte ne lève plus, mais continue à

Quatrième période: La cuisson au four est terminée. Cela est visible car le gâteau se détache d'habitude légèrement du moule sur les cotés.

La ménagère est au courant de plusieurs manières pour s'assurer si son gâteau est cuit à point. Une bonne manière est de piquer votre gâteau avec une broche reservée à cet effet, et si la pâte n'y adhère pas lorsque cette broche est retirée, votre gâteau est bien cuit.



(Cle gifteen am classical fast must be recessed als gifteen blane, page e)

recettes une été compilées en survoire ce tableau comparatté de cempérature.

Peur abteur les melleurs résultats, in durée de la emissen au tour devent être dividée en quarre génicles

Deursine périodes La pâte confinir à lever et peut com-

To regime events and and the wife but when more made concerns and

summers are property and seed the school many community

Quarrante període. La cuissa a Caus est terrair de. Cela les visiblecar la gârein sa détache d'habitude légérepispo du mode surles côtés.

La minigere est du comant de plusieurs manières pour l'assurer et son galeau test eure à pointe Une honne manière est de proper votre galeau avec une broche testi vée à cet effet, et ai la pâtes o y cubble pas honque cette broche est ratione, come gâteau est ban com

Il est erroné de croire qu'on ne peut changer un gâteau de place, ou ouvrir la porte du four après qu'il y a été placé. On ne devrait rien toucher pendant les dix premières minutes, mais après, tous changements susceptibles de faciliter la bonne cuisson du gâteau peuvent être faits sans crainte.

5. Que faire du gâteau quand il sort du four est presqu'aussi important que le mélange des ingrédients et la cuisson. Les gâteaux éponges doivent être laissés dans les moules à l'envers pendant une heure. Ils ne doivent jamais être démoulés avant d'être complètement froids. Les gâteaux au beurre doivent aussi rester dans la lèchefrite, renversés sur un gril ou autre ustensile qui les empêchera de toucher la surface de la table pendant au moins cinq minutes. Ensuite, si cela est nécessaire, on peut employer une spatule ou un couteau pour décoller le gâteau du moule. Renversez le gâteau et laissez-le complètement refroidir avant de le glacer ou le couper. Ne glacez jamais un gâteau chaud.

En un mot, le gâteau parfait est une combinaison de bons ingrédients adroitement mélangés et cuits. Vous obtiendrez toujours un gâteau parfait en suivant *exactement* ces recettes.

Pourquoi il Vaut Mieux faire votre Gâteau à l'Avance

C'est un fait connu que tout ce qui est fait avec une bonne farine pour tout usage, se conserve *mieux* et ne rassit pas aussi vite que ce qui est fait avec une soi-disant farine à gâteaux et à pâtisseries.

De nombreuses expériences dans une cuisine de famille ont démontré que les gâteaux faits avec de la farine Robin Hood sont plus légers et ont meilleure apparence et meilleur goût le lendemain—alors faites votre gâteau la veille d'une réception, avec la parfaite assurance qu'il sera non seulement bon, mais meilleur que si vous aviez été obligée de le faire à la dernière minute, en plus de tous vos autres préparatifs.

Gâteau Blanc

1 tasse de sucre
½ tasse de graisse
1 tasse de lait
1¾ tasse farine Robin Hood sassée

3 cuil. à thé poudre à pâte 3 blancs d'œufs ½ cuil. à thé de sel 1 cuil. à thé de vanille

Défaites la graisse et le sucre ensemble. Ajoutez alternativement le lait et la farine qui aura été sassée plusieurs fois avec la poudre à pâte et le sel. Ajoutez la vanille et mélangez bien. Versez, en pliant, les blancs d'œufs bien battus. Placez dans deux moules bien graissés et faites cuire pendant trente-cinq minutes dans un four chaud (375° F.)

Gisteaux

Il est errore de crone qu'on ne peut changer un gîreau de place, ou ouvrr le porte du four après qu'il v a été placé. On ne devreit rien roucher pendant les dix premi ces misures, rans après, tous changements susceptibles de faciliter la nonne causon du gâteau peuvent étre fair sans crante.

A Que har du gatesta quanti il sort du contrest presqui aussi incortant, que la patienne des impronones et la caisson. Les gracaux rooms sumert, troi insecution et suponice al l'invers pendant une neure fie ne doivent panais ètre demonifica avant d'être comolèur ment fronds les chares sur beurre doivent obset resser dans la leches true renvirode sur un pari eu autre ust analle qui ses conortigent un contrat la surface de la trole pendant au monte caso minutes. Ensures su cell est neucessant, on peut enginver une spatiale ou un contrat pour décoder le circau de monte et la present pour décoder le circau de monte et la glacer complete room traines in avant see le glacer ou le couper. No glacet suavas un gireau chares

En un mor, le gabage pui ne une consideration de la consideration

Paurquei A Veut Mieux faire unite Ghican d l'Avance

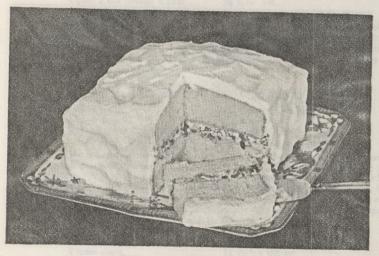
faine pour tour array, so conserve stant or que est fait avecana bonne faine pour tour array, so conserve stants et na fasait pas sussi vine que ce qui fait avec une sa dismi faine à gâteaux et à pitteseries.

De nombreuses experiences dans uncourant de contile ont démontré que les gatefors faits avec de la toute Robin Hood sont plus légers et out meilleure apparence et meilleur goût le leudemains alors faites votre gireau la veille d'une réception, avec la parfaire assurance qu'il sera non seulement bon, mais meilleur que si vous aviez été obligée de le faire à la derm re hanate, en plus de tieues vos autres préparation.

Categor Bland

ree de aure tonii û the soudee i pi State de granso Tolanos d'esufa ser de last de last de cent i the de sel sare de last de laste de la cent i the de sendire

Offices is grader at he even expended. Another altergramment the et la control out out and appeared by vanilly and major that the expense has another appeared by an alter the control of the control of



Gâteau Lady Baltimore

1/2 tasse de graisse
1 tasse de sucre
1 tasse d'eau froide
23/4 tasses farine Robin Hood sassée

5 cuil. à thé de poudre à pâte 6 blancs d'œufs bien battus ½ cuil. à thé d'essence vanille ¼ cuil. à thé d'essence d'amandes

Défaites la graisse. Ajoutez le sucre graduellement. Ajoutez un tiers de tasse d'eau froide, ensuite une tasse de farine, puis battez bien. Ajoutez un autre tiers de tasse d'eau froide, et une seconde tasse de farine en battant bien. Ajoutez le reste de l'eau et l'autre trois quarts de tasse de farine qui aura été bien sassée avec la poudre à pâte. Mélangez-y les blancs d'œufs et l'extrait d'amandes et de vanille, et faites cuire dans deux moules, carrés de préférence, dans un four modéré (350° F.) pendant quinze minutes, ensuite augmentez la chaleur à 375° F. pour un autre quinze minutes.

Pour le crèmage et le glaçage, servez-vous de la recette "sept minutes". Ajoutez à une moitié de cette recette de glaçage, ½ tasse de noix hachées, des noix pécans de préférence, ½ tasse de raisins secs hachés. Etendez ce mélange entre les étages

du gâteau, et glacez avec l'autre moitié du glaçage. Décorez avec des noix.

Gâteau à la Crème Sure

2 œufs (placez vos œufs dans une tasse et remplissez cette tasse de crème sure) 1 tasse de sucre

11/4 tasse de farine Robin Hood sassée

22222

1 cuil. à thé poudre à pâte ½ cuil. à thé soda 1 cuil. à thé de vanille ⅓ cuil. à thé de sel

Mettez les œufs, la crème sure et le sucre dans un bol, et battez le tout avec une batteuse à roulettes, jusqu'à ce que le mélange soit très léger. Ajoutez la vanille. Ajoutez la farine qui aura été sassée avec la poudre à pâte et le soda. Faites cuire dans un four chaud (375°F.)

Gâteau Lord Baltimore

3/4 tasse beurre

1 tasse sucre 2 tasses Farine Robin Hood sassée

4 cuil. à thé poudre à pâte 1 cuil. à soupe jus de citron 1/2 cuil. à thé essence de citron

1/8 cuil. à thé sel

8 jaunes d'œufs (battus jusqu'à ce qu'ils soient crêmeux et jaunâtres)

3/4 tasse lait.

Défaites le beurre, ajoutez le sucre et mélangez bien jusqu'à ce que le mélange devienne bien léger. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Ajoutez le lait et la farine, l'essence et le jus de citron. Faites cuire en deux parties pendant 40 minutes dans un four modérément chaud (350°F). Mettez une crême à l'orange entre les rangs et couvrez d'une glace cuite.

Gâteau à la Noix de Coco

1 tasse sucre

2 tasses beurre 2 tasses farine Robin Hood 2½ cuil. à thé poudre à pâte ¾ tasse lait

3 œufs (battus séparément)
½ tasse noix de coco.

Faites tremper la noix de coco dans du lait pendant une heure, puis asséchez autant que possible. (Le lait qui sert à faire tremper le coco peut ensuite être utilisé pour des poudings). Défaites le beurre avec le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Ajoutez le lait, puis la farine sassée avec la poudre à pâte, mélangez-y les blancs d'œufs et le coco. Faites cuire dans un four chaud (375°F). On peut faire cuire en une ou deux parties. On peut employer une glace cuite dans laquelle on aura battu du coco pour assembler le gâteau.

Gâteau Emietté

1 tasse sucre 1½ tasse farine Robin Hood

2 cuil. à soupe graisse

1/4 cuil. à thé sel 1/2 cuil. à thé clou de girofle 1 cuil. à thé cannelle 1 cuil. à thé poudre à pâte

Frottez ensemble tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils s'émiettent et qu'ils soient bien mélangés. Mettez de côté ½ tasse de ces miettes pour être mises sur le gâteau et ajoutez au reste 1 tasse de lait sûr, ½ cuil. à thé de soda et 1 tasse de raisins. Placez dans une léchefrite en long, à peu près un pouce de profondeur. Saupoudrez dessus les miettes que vous avez mises de côté. Faites cuire pendant 50 minutes dans un four modérément chaud (350°F). Ce gâteau est bon chaud ou froid.

Gâteau aux Fruits ordinaire

2 tasses sucre 1 tasse beurre

1 tasse lait sûr 1 cuil. à thé soda

1 cuil. à thé soda 2½ tasses farine Robin Hood sassée

1 cuil. à thé cannelle

1/2 cuil. à thé clou de girofle

1/4 cuil. à thé sel 1 lb. raisins

1 tasse noix hachées (peuvent être omises ou la quantité réduite)

1/2 tasse citron coupé

Défaites le beurre et le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien légers. Ajoutez les œufs bien battus, ensuite le lait et la farine, dans laquelle vous aurez bien sassé le sel, les épices et le soda; ajoutez les fruits en dernier lieu. Faites cuire dans une tôle à pain pendant une heure et quinze minutes dans un four modéré (350°F).

Gâteau Eponge aux Jaunes d'Oeufs

1/2 tasse jaunes d'œufs (environ 7) 1/2 tasse eau froide 1 cuil. à soupe jus de citron ½ cuil. à thé écorce râpée

1 tasse sucre 11/4 tasses farine Robin Hood sassée 21/2 cuil. à thé poudre à pâte 1/4 cuil. à thé sel

Sassez trois fois les ingrédients secs (farine, poudre à pâte et sel). Battez les jaunes avec un batteur rotatoire jusqu'à ce qu'ils soient épais et de couleur citron (5 minutes). Ajoutez l'eau et continuez de battre encore 2 minutes. Ajoutez le jus et l'écorce de citron. Sassez le sucre dans ce mélange et battez encore 5 minutes. Sassez la farine et mêlez graduellement avec le mélange d'œufs. Faites cuire dans une tôle en long non graissée pendant 50 minutes dans un four modérément chaud (350° F). Renversez la tôle et laissez refroidir le gâteau. Glacez ou non suivant le goût. Une glace à l'orange s'adapte très bien à ce gâteau.

Les blanes d'œufs peuvent se conserver pendant 2 jours s'ils sont déposés dans une jarre Mason très propre, que l'on aura soin de tenir bien fermée et que l'on déposera dans la glacière.

Gâteau aux Bananes

1 tasse bananes tranchées. N'emplissez pas trop pleine et soyez certaine que la banane est mûre

1 1/3 tasse sucre 1/2 tasse graisse 2 jaunes d'œufs

1 tasse lait sûr 2 tasses farine Robin Hood sassée 1/2 cuil. à thé soda

1/4 cuil. à thé sel 1 cuil. à thé poudre à pâte

Défaites la graisse et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez les bananes et battez bien. Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus, puis le lait sûr et les ingrédients secs sassés. Faites cuire en un seul moule ou en deux parties pendant 35 minutes dans un four modérément chaud (350° F). Ce gâteau se conserve bien frais. Glacez avec une glace cuite faite avec les deux blancs d'œufs.

Gâteau aux Confitures

1 tasse sucre 3/4 tasse beurre 2 œufs

3/4 tasse lait sûr ou lait de beurre 1 tasse confitures (mûres ou

fraises) 2 tasses farine Robin Hood sassés

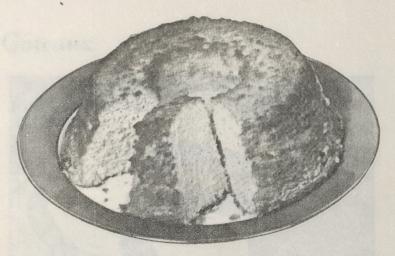
1/2 cuil. à thé soda I cuil. à thé poudre à pâte

1/2 cuil. à thé sel

1/2 cuil. à thé cannelle Si on emploie 1/4 cuil. à thé piment des confitures 1/8 cuil. à thé clous

aux mûres. N'employez pas d'épices avec les confitures aux fraises.

Défaites le beurre. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Tamisez tous les ingrédients secs ensemble. Ajoutez le lait sûr, puis la farine. Ensuite mêlez avec les confitures et les blancs d'œufs durs. Faites cuire dans une léchefrite dans un four modérément chaud (350° F) jusqu'à ce qu'il soit bien levé; puis augmentez la chaleur (jusqu'à 375° F) pour finir de cuire. Recouvrez d'une glace cuite ou servez avec de la crème fouettée.



Gâteau Soleil

1 tasse de blancs d'œufs

11/2 tasse de sucre

1/2 tasse de jaunes d'œufs

1/4 cuil. à thé essence de citron

Quelques gouttes d'essence d'orange

1 tasse de farine Robin Hood sassée deux fois avant d'être mesurée

1 cuil. à thé de crème de tartre

Battez les blancs d'œufs en neige. Versez le sucre graduellement, ensuite les jaunes d'œufs battus couleur jaune citron. Ajoutez les essences de citron et d'orange et deux cuillèrées à soupe d'eau froide. Versez-y la farine et la crème de tartre. Placez dans un moule à tuyau et faites cuire pendant une heure et quart, dans un four modéré (350°F.) Glacez avec une tasse de sucre en poudre qui aura été humecté avec une cuillèrée à soupe de crème chaude, et aromatisez avec deux gouttes de jus d'orange.

Pain des Anges Robin Hood (Ce gâteau est illustré sur le couvert)

11/4 tasse de blancs d'œufs. Les œufs 1 cuil. à thé d'essence, une comdoivent être très froids

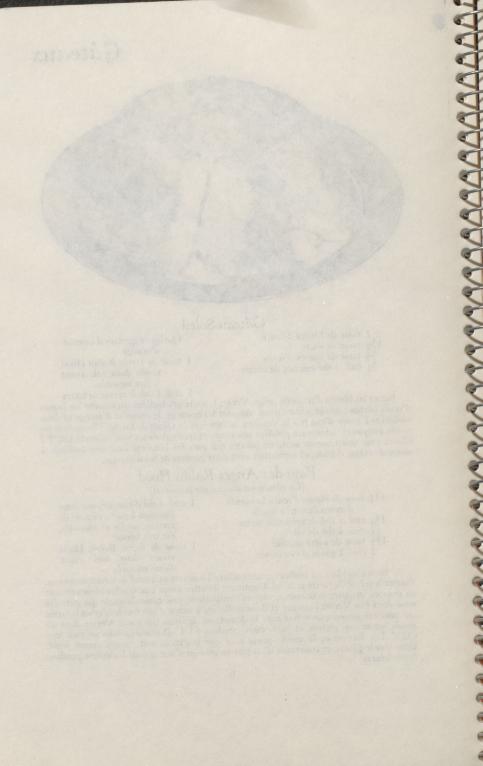
11/4 cuil. à thé de crème de tartre

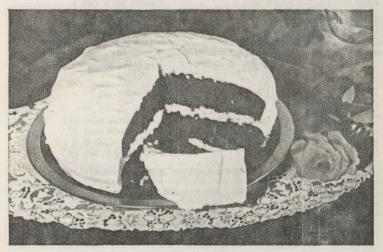
1/4 cuil. à thé de sel

11/2 tasse de sucre granulé 2 cuil. à soupe d'eau froide binaison à parties égales de citron, vanille et amandes, est très bonne

1 tasse de farine Robin Hood sassée deux fois avant d'être mesurée

Battez les blancs d'œufs avec une cuillère à fouetter, et quand ils seront mousseux, ajoutez la crème de tartre et le sel. Continuez à battre jusqu'à ce que les blancs restent en pointes. Ajoutez doucement, toujours en battant, une tasse de sucre qui aura été sassé deux fois. Versez l'essence et deux cuillèrées à soupe d'eau froide. Versez la farine qui aura été sassée quatre fois avec la demi-tasse de sucre qui reste. Versez dans un moule sec et non graissé, et faites cuire pendant 55 à 60 minutes dans un four lent (325° F.). Renversez le moule jusqu'à ce que le gâteau soit complètement froid. Démoulez le gâteau et couvrez-le d'un plat en grès ou d'une grande lèchefrite pendant douze heures.





Pain du Diable

- 2 tasses cassonade, roulez la pour qu'il n'y ait pas de morceaux.
- 1/2 tasse de beurre 1/2 tasse de lait sur
- 2 tasses de farine Robin Hood sassée deux fois avant d'être
- 2 œufs battus séparément
- 1 carré de chocolat 6 cuil. à soupe d'eau bouillante
- 1 cuil. à thé de soda
- ½ cuil. à thé de vanille
- ½ cuil. à thé de poudre à pâte.

Sassez la farine, la poudre à pâte et le soda trois fois. Défaites le beurre, ajoutez le sucre et brassez jusquà ce que cela devienne crèmeux. Ajoutez les jaunes d'œufs, et battez bien. Versez tour à tour le lait et la farine en remuant toujours. Ajoutez la vanille et le chocolat qui aura été fondu dans de l'eau bouillante, et refroidi. Versez les blancs d'œufs. Faites cuire en deux parties dans un four modéré (350° F.) pendant quinze minutes. Ensuite augmentez la chaleur (à 475° F.) pendant dix autres minutes.

Pain des Anges au Chocolat

- 11/2 tasse de blancs d'œufs
- ½ cuil. à thé de crème de tartre
- 1/4 cuil. à thé de sel 2 tasses de sucre

- 1/2 tasse de cacao
- 1 cuil. à thé de vanille
- 1 tasse de farine Robin Hood

Sassez la farine trois fois avant de la mesurer. Sassez le sucre et le cacao ensemble quatre fois.

Battez les œufs en neige. Quand ils deviennent mousseux ajoutez la crème de tartre et le sel. Ajoutez ensuite, très doucement, le mélange de sucre et de cacao, et battez bien. Quand le sucre est versé battez bien jusqu'à ce que le tout reluise. Ensuite ajoutez une cuillèrée à soupe d'eau froide, à laquelle vous aurez ajouté la volle. Versez la farine très doucement. Mettez dans un moule pour Pain des Anges et faites cuire pendant une heure et quinze minutes dans un four lent (325° F.). Renversez le moule jusqu'à ce que le gâteau soit froid.

Gâteau Eponge

2 œufs 1/4 cuil. à thé sel tasse sucre cuil. à thé essence

1 cuil. à thé poudre à pâte 12 tasse lait 1 cuil. à soupe beurre 1 tasse Farine Robin Hood sassée

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers et ajoutez le sel, le sucre et l'essence. Soyez sûre de sasser la farine une fois avant de la mesurer. Ajoutez la farine et la poudre à pâte sassées ensemble. Versez en remuant légèrement le lait qui sera chaud et auquel vous aurez ajouté la cuillèrée de beurre. Mélangez bien et faites cuire pendant 30 minutes dans un four modéré (350° F.)

Gâteau Eponge Royal

1½ tasse sucre 1/2 tasse d'eau

6 œufs

½ cuil. à thé crème de tartre

1/2 cuil. à thé essence de citron 1/2 cuil. à thé essence d'amande tasse farine Robin Hood sassée

Paites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils fassent un fil d'environ trois pouces de longueur. Faites couler en mince filet sur les blancs d'œufs battus et continuez à battre jusqu'à ce que cela refroidisse. Ajoutez, en remuant, les jaunes d'œufs et l'essence et versez-y la farine avec la crème de tartre. Faites cuire au four dans un moule rond, non-graissé, qui aura environ 10 pouces de diamètre et 4 de profondeur, pendant environ une heure et 20 minutes, à une température de 325° F.

Gâteaux aux Fruits des Fêtes

1 lb. beurre 1 lb. sucre

1 lb. farine Robin Hood sassée

1 chopine jus de raisin (ou cognac) 4 lbs. rainimmees

4 lbs. raisins de Corinthe 1/2 lb. citron

1/2 lb. d'écorce d'orange confite

1/2 lb. d'écorce de citron confite 1 lb. d'amandes

chopine de mélasse douce cuil. à dessert de cannelle

1 cuil. à dessert de macis 2 muscades râpées

1 cuil. à dessert de clou de girofle

1/2 cuil. à thé soda

Défaites le beurre et ajoutez le sucre, ensuite les jaunes d'œufs et battez bien le tout ensemble. Ajoutez les épices, la mélasse, le jus de raisin et un tiers de la farine. Ajoutez les fruits saupoudrés de farine. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, le reste de la farine et la muscade. En dernier lieu, ajoutez le soda dissous dans une cuillèrée à soupe d'eau bouillante. Faites cuire dans un four chaud (375° F.) pendant trois heures.

NOTE: Le gâteau aux fruits est un dessert pour le temps des fêtes et devrait être fait longtemps d'avance. On doit le mettre dans un pot de grès pour vicillir. Avec la recette ci-dessus vous pouvez faire quatre gâteaux d'une grosseur moyenne. Vous pouvez faire n'importe quelle quantité désirée, sans changer de recette excepté la division exacte des ingrédients. Des gâteaux aux fruits bien empaquetés font des cadeaux de Noël très acceptables.

Gâteau Eponge

2 œufs 1/4 cuil. à thé sel tasse sucre cuil. à thé essence

1 cuil. à thé poudre à pâte 1/2 tasse lait cuil. à soupe beurre 1 tasse Farine Robin Hood sassée

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers et ajoutez le sel, le sucre et l'essence. Soyez sûre de sasser la farine une fois avant de la mesurer. Ajoutez la farine et la poudre à pâte sassées ensemble. Versez en remuant légèrement le lait qui sera chaud et auquel vous aurez ajouté la cuillèrée de beurre. Mélangez bien et faites cuire pendant 30 minutes dans un four modéré (350° F.)

Gâteau Eponge Royal

11/2 tasse sucre 1/2 tasse d'eau 6 œufs

1/2 cuil. à thé essence de citron 1/2 cuil. à thé essence d'amande 1 tasse farine Robin Hood sassée

1/2 cuil. à thé crème de tartre

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils fassent un fil d'environ trois pouces de longueur. Faites couler en mince filet sur les blancs d'œufs battus et continuez à battre jusqu'à ce que cela refroidisse. Ajoutez, en remuant, les jaunes d'œufs et l'essence et versez-y la farine avec la crème de tartre. Faites cuire au four dans un moule rond, non-graissé, qui aura environ 10 pouces de diamètre et 4 de profondeur, pendant environ une heure et 20 minutes, à une température de 325° F.

Gâteaux aux Fruits des Fêtes

1 lb. beurre 1 lb. sucre

1 lb. farine Robin Hood sassée

12 œufs

1 chopine jus de raisin (ou cognac) 4 lbs. raisinances

4 lbs. raisins de Corinthe

1/2 lb. citron

1/2 lb. d'écorce d'orange confite 1/2 lb. d'écorce de citron confite

lb. d'amandes

1 chopine de mélasse douce 1 cuil. à dessert de cannelle 1 cuil. à dessert de macis

2 muscades râpées

1 cuil. à dessert de clou de girofle

1/2 cuil. à thé soda

Défaites le beurre et ajoutez le sucre, ensuite les jaunes d'œufs et battez bien le tout ensemble. Ajoutez les épices, la mélasse, le jus de raisin et un tiers de la farine. Ajoutez les fruits saupoudrés de farine. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, le reste de la farine et la muscade. En dernier lieu, ajoutez le soda dissous dans une cuillèrée à soupe d'eau bouillante. Faites cuire dans un four chaud (375° F.) pendant trois heures.

NOTE: Le gâteau aux fruits est un dessert pour le temps des fêtes et devrait être fait longtemps d'avance. On doit le mettre dans un pot de grès pour vieillir. Avec la recette ci-dessus vous pouvez faire quatre gâteaux d'une grosseur moyenne. Vous pouvez faire n'importe quelle quantité désirée, sans changer de recette excepté la division exacte des ingrédients. Des gâteaux aux fruits bien empaquetés font des cadeaux de Noël très acceptables.

Desires le beurre et afontes le siete, ensuite les siemes d'ogisse et hatres biens le

Recettes pour Glacer les Gâteaux

Glace pour Pain des Anges au Chocolat

 $1\frac{1}{2}$ tasse sucre 2 cm 1 tasse de crème 1 cm

2 carrés de chocolat 1 cuil. à thé de vanille

Faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez former une boule molle dans de l'eau froide. Faites refroidir dans une casserole d'eau froide et battez pendant 20 minutes.

Glace à la Cassonade

34 tasse cassonade 12 tasse de sucre blanc 1 œuf légèrement battu 3 cuil. à soupe de crème

Mélangez le tout et faites bouillir jusqu'à ce que vous puissiez former une boule molle dans de l'eau. Battez jusqu'à ce que le mélange soit assez crèmeux pour bien s'étendre.

Glace de Sept Minutes

4 cuil. à soupe d'eau 1 tasse de sucre 1 blanc d'œuf

Mettez tous les ingrédients dans un bain-marie, en-dessous duquel l'eau est bouillante. Commencez immédiatement à fouetter avec une batteuse à roulette et continuez à battre pendant sept minutes. Retirez du feu et fouettez pour quelques minutes encore. Arômatisez au goût.

Variation: Ajoutez douze morceaux de guimauve (marshmallow) quand vous retirez le glaçage du feu et fouettez jusqu'à ce que la guimauve soit dissoute. Cela

donnera un effet neigeux.

Glace à l'Oeuf au Chocolat

2 jaunes d'œufs battus dans une tasse avec une fourchette. Remplissez la moitié de la tasse de lait

11/2 tasse de sucre

I carré de chocolat après que le mélange commence à bouillir. Faites bouillir juste 7 minutes. Fouettez jusqu'à ce que cela soit épais.

Glace au Chocolat

4 cuil. à soupe de crème 1 œuf entier, battu 1/8 cuil. à thé de sel 1 cuil. à thé de vanille

Versez sur ceci deux carrés de chocolat fondu chaud et ajoutez suffisamment de sucre en poudre pour que le mélange s'étende bien.

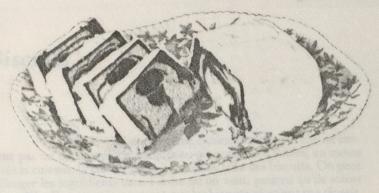
Cette glace est surtout bonne pour les petits gâteaux.

Remplissage à l'Orange

1 tasse sucre 2½ cuil. à soupe farine 1/4 tasse jus d'orange 1/2 cuil. à soupe jus de citron 1 œuf légèrement battu

Robin Hood. Ecorce râpée d'une orange.

Mélangez les ingrédients dans l'ordre donné. Faites cuire dans un bain-marie pendant 10 minutes. Refroidissez un peu et employez.



Gâteau Marbré

138 tasse de farine Robin Hood sassée 1/4 tasse de beurre 3 cuil. à thé de poudre à pâte 3/4 tasse de sucre 1/4 cuil. à thé de sel 2 œufs

5 8 tasse de lait 1/2 cuil. à thé de vanille

Défaites la graisse, ajoutez le sucre et battez dans les œufs. Ajoutez l'essence. Cela doit faire une crème très lisse. Mélangez et sassez la farine, la poudre à pâte et le sel, et ajoutez alternativement avec le lait au premier mélange, en commençant par la farine. A une moitié de ce mélange ajoutez:

AVEC DU CHOCOLAT AVEC DES EPICES 11/2 carré chocolat Baker fondu 3 cuil. à soupe melasse 1/4 cuil. à thé de chaque de clous 1/4 tasse lait 1/4 cuil. à thé soda de girofle, épices assorties

Versez alternativement une cuillèrée de pâte brune et une de pâte claire, dans un moule à pain, graissé et fariné. Faites cuire pendant quarante minutes dans un four modéré (350° F.)

Petits Gâteaux aux Epices

1/3 tasse de graisse 2 tasses de farine Robin Hood sassée 1 tasse de lait sur 1 tasse de sucre 1/2 cuil. à thé clou de girofle 1 œuf 1 cuil. à thé de cannelle 1 cuil. à thé de soda

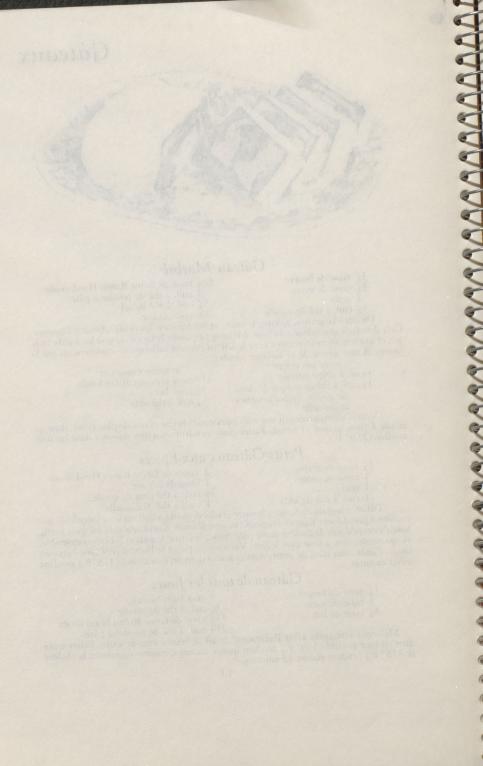
Défaites la graisse. Ajoutez le sucre graduellement en battant le mélange avec une cuillère. Quandil sera léger et crèmeux, ajoutez le jaune d'œuf, qui aura été bien battu, jusqu'à ce qu'il soit de couleur jaune pâle. Sassez la farine, le soda et les épices ensemble, et ajoutez-les tour à tour avec le lait. Versez-y en pliant le blanc d'œuf bien battu en neige. Faites cuire dans de petits moules huilés dans un four chaud (375°F.) pendant vingt minutes.

Gâteau de tous les Jours

1 œuf (non battu) 1/4 tasse de beurre 1/2 cuil. à thé de vanille 1 tasse de sucre

11/2 tasse de farine Robin Hood sassée 3/3 tasse de lait 21/2 cuil. à thé de poudre à pâte

Mélangez vite après avoir légèrement défait le beurre avec le sucre. Faites cuire dans un four modéré (350° F.) pendant quinze minutes, ensuite augmentez la chaleur (à 375° F.) pendant encore 15 minutes.



Biscuits

Biscuits

EUT-ON appeler une cuisine complète si elle ne contient pas un pot rempli de biscuits au gingembre ou autres, au moins après la cuisson. C'est une chose si facile de faire des biscuits. On peut mélanger les ingrédients dans l'ordre qu'on veut, pourvu qu'ils soient bien mêlés. Il arrive très rarement que les biscuits ne soient pas réussis. Ils sont en effet les piliers de la famille des aliments cuits au four.

Biscuits Tranchés au Chocolat

1 tasse cassonade

1 tasse sucre granulé

1 tasse graisse 1 cuil. à thé cannelle

1 cuil. à thé sel 1/2 tasse lait doux 1 cuil. à thé soda, dissout dans un peu d'eau

11/2 tasse d'amandes

2 carrés chocolat non sucré

41/4 tasses farine Robin Hood sassée

Mélangez bien tous les ingrédients. Mettez les amandes en dernier. Faites blanchir les amandes et ajoutez-les ensuite entières à la pâte. Pétrissez la pâte comme de la pâte à pain. Formez en petits pains oblongs, et mettez dans la glacière pour la nuit. Le lendemain coupez avec un couteau tranchant et faites cuire dans un four chaud (400° F.) Coupez les tranches aussi minces que possible, car elles lèveront légèrement au four.

Biscuits à la Cassonade

2 tasses de cassonade

11/2 tasse de graisse (3/4 beurre 3/4 graisse)

1/2 tasse d'amandes hachées

1 cuil. à thé de cannelle

41/4 tasses farine Robin Hood sassée

2 cuil. à thé soda 1/2 cuil. à thé sel

Mélangez rapidement après avoir légèrement défait le beurre et le sucre. Faites deux rouleaux, et placez dans une glacière, pour la nuit. Le lendemain tranchez et faites cuire dans un four chaud (400° F.) pendant dix minutes.

Biscuits à la Crème Sure

2 tasses de sucre

3 œufs 1 cuil. à thé de soda 1/2 tasse de beurre et 1/2 tasse de graisse

tasse de crème sure 2 cuil. à thé poudre à pâte

4 tasses farine Robin Hood sassée

Mélangez le sucre et la graisse, ajoutez les œufs, ensuite le soda, la poudre à pâte et la crème. Ajoutez quatre tasses de farine. Arômatisez à la vanille ou au citron. Roulezla pâte bien mince et coupez en biscuits. Faites cuire dans un four chaud (425°F.) pendant dix minutes.

Biscuits

Biscuits

LEUT ON appolet une cuisine complètes si elle ne concient pas un pot rempli de bascuits au gingendate en autres, au meina après la cuisson. C'est une chese si reale de faire des bisenits. On peut mélanger les ingrédients dans l'ordre qu'on veut, pouceur qu'ist soient bien mêlés, il arrive très rarement que les bisoures ne soient pas résiseis. Ils sonc en esset les pulsers de la familie des abinems cuits au lour.

Biscuits Franchés au Chocolat

tare casesparic form a the archaed and a per tare special case of per tare property and a case of a case o

blancher let mande est quater-let anatte entières les anathes et dennére la pâte blancher let mandes et quater-let anatte entières de la pâte. Metreses la pâte recompe de let et anatte de la pâte de

Biscours of La Consonade

asses de caremente l'ant à contre Roma de care de cannelle l'art mass de ganiser (%) benire a 1/4 reseau farme Roma Hood saake l'ant, à ché socia d'article de l'art. à ché socia d'article d'articl

Addinger zondement zgres avoir legenent skint in beure et 16 august. Kanes teur zonden et 16 august. Kanes teur zonden et 16 august. Le legelegain transfer et faires august dans un four de na ke (100° F) bendant dir aungres.

Success à la Crème Suite

tases de ourse la pase de crême aux et l'altrant de grants de crême aux et l'altrant de crême aux et l'altrant de crême aux et l'altrant de crème d

pare of here of the serve of the person of order of order ensured to sold, he poulted in the conflict of the person of the perso

Biscuits aux Fruits

1 tasse graisse
1 tasse sucre
1 cuil. à thé d'écorce d'orange
râpée
2 œufs bien battus
2 cuil. à soupe de jus d'orange
1 tasse de raisins hachés
2 tasses de farine Robin Hood sassée
2 cuil. à thé poudre à pâte
14 cuil. à thé sel

Défaites le sucre et la graisse, et ajoutez l'écorce d'orange. Mélangez bien, ajoutez les œufs, le jus d'orange et les raisins. Sassez les ingrédients secs ensemble avant de les ajouter à la pâte. Roulez bien mince et tranchez avec un couteau. Placez sur une tôle graissée et faites cuire dans un four chaud (375° F.)

Biscuits Frigidaire

1/2 tasse sucre blanc
1/2 tasse cassonade
1 tasse beurre
1 œuf non battu
21/2 tasses farine Robin Hood sassée

2/2 cuil. à thé soda
1/2 cuil. à thé cannelle
1/2 tasse noix hachées

99999999999999999999999999999999999

Mélangez, pétrissez et mettez en rouleaux à peu près de la grosseur d'un verre à eau. Laissez dans la glacière pour la nuit. Coupez en tranches aussi minces que possible et faites cuire dans un four chaud (375° F.)

Biscuits au Gingembre

1 tasse mélasse
1 cuil. à thé soda
1 cuil. à soupe gingembre
2 tasse sucre
3 tasses farine Robin Hood sassée

Sassez la farine avec le soda. Mélangez tous les ingrédients et pétrissez. Placez la pâte dans la glacière pour la nuit. Roulez mince et faites cuire dans un four chaud (375° F.)

Biscuits aux Oranges

1/2 tasse graisse
1 tasse sucre
2 Ecorce d'orange
2 tasse graisse
3 tasses farine Robin Hood sassée
4 cuil. à thé poudre à pâte

Mélangez dans l'ordre indiqué, roulez bien mince et coupez. Faites cuire sur une tôle graissée dans un four chaud $(375^{\circ}\,\text{F.})$.

Petits Fours au Gingembre

½ tasse de graisse4 tasses farine Robin Hood sassée1 tasse de cassonade1 cuil. à soupe gingembre1 œuf (gros)1 cuil. à thé sel1½ tasse lait sur1 cuil. à thé soda1 tasse mélasse½ cuil. à thé cannelle

Mélangez dans l'ordre indiqué, jusqu'à ce que la pâte soit passablement épaisse. Versez par cuillèrée à thé sur une tôle graissée, à deux pouces de distance. Faites cuire dans un four chaud pendant 12 minutes (400° F.). Cette recette fera quatre douzaines de ces petits gâteaux.

Tartes

Tartes

TOUT le monde aime les tartes quand la pâte est croustillante. De bons ingrédients, bien mélangés et bien cuits vous assureront de bons résultats. La recette suivante pour la pâte de tarte souligne les points importants qu'il ne faut jamais oublier.

Pâte de Tarte

1½ tasse farine Robin Hood sassée ½ cuil. à thé sel ¼ tasse eau froide

Mélangez vite et légèrement la farine et la graisse avec une cuillère à pâte ou les doigts. Ajoutez l'eau en arrosant quelques gouttes sur la surface du mélange de farine et de graisse, puis brassez à l'aide d'une fourchette que vous ferez passer au fond du bol et ramènerez doucement à travers la pâte. Continuez à ajouter de l'eau sur les parties qui ne sont pas humides. Pressez doucement les particules humides ensemble pour voir si elles collent ensemble, si non ajoutez quelques gouttes d'eau. Quand elles collent bien ensemble, abattez en forme de grosse roulette, mais ne pétrissez pas. Roulez sur une planche à pain, légèrement saupoudrée de farine et placez dans des assiettes à tarte.

La graisse doit être très froide et mélangée jusqu'à ce qu'elle soit en grains et que les grains soient simplement saupoudrés de farine. L'eau doit aussi être très froide. L'adresse et la rapidité pour manier la pâte sont nécessaires pour une pâte croustillante.

Meringue pour Tarte

1 blanc d'œuf

3 cuil. à soupe de sucre granulé (mesure rase)

Battez le blanc d'œuf en neige et ajoutez le sucre, une cuillèrée à la fois, en battant bien après chaque cuillèrée. Battez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et la meringue très consistente. Etendez sur la tarte en ayant soin de voir que la meringue touche les bords de la tarte. Faites cuire dans un four lent (300° F.), pendant 15 minutes, puis fermez la chaleur et ouvrez la porte du four. Laissez la tarte dans le four qui se refroidit pendant environ 15 minutes. Quand vous la retirez du four ayez soin de la placer dans un endroit à l'abri des courants d'air. Coupez avec un couteau trempé dans de l'eau chaude.

Remplissage pour Tarte à l'Emincé (Mince Meat)

1 lb. bœuf haché après avoir été cuit

1 lb. raisins sans pépins 1 lb. raisins de Corinthe

14 lb. cédrat, haché fin 1½ tasse sucre 3 tasses cidre 3/4 cuil. à thé quatre épices 1 1/4 cuil. à thé cannelle

1/2 cuil. à thé clou de girofle

½ cuil. à thé muscade 2 cuil. à soupe sel 2 cuil. à soupe vinaigre

2 lb. pommes hachées Croute de tarte Robin Hood

Versez le cidre sur les fruits et laissez reposer plusieurs heures afin de tremper. Ajoutez les autres ingrédients et laissez mijoter jusqu'à ce que cela épaississe. Cette recette fait quatre pintes et quart.

Tartes

Gartes

LOUT le monde aime les rartes quand la pâte est crouscillante. De bons ingrédie its, bien melangés en ben cuits vous assureront de lans réalents. La récette suivante pour la pâte de tarte coulegne les points importants qu'il ne taut jamais noblice.

Patride Tarte

As tracelerne Robert Food Admin A the sol

Métorgez sur de la manufacturiere el la godese acre une fondice el pâre en la conflicie en pâre el fonce de métorge de fonce de la passe, com bras de la fonce remoducate que voite force passer el faith d'une remoducate que voite force passer en bras la bol es aminerez alontecement à resvers la reixe d'une manufact à apostre d'une manufact de l'entre d'une manufact par comment le particules appendes envenisha que voit voit et entre d'une manufact de l'entre d'une particules appendes envenisha que voit voit de l'entre d'une d'une de l'entre d'une d'une

la gianeschait dire ide konderr mehonie itsapak er guischest angrafinest que les gruines e rent surricherung saugendrés de france. L'esque deit sursi dere très frondes. L'esque en saugendrés de françois sont nocessaires dont sone plus cranarillance.

Memagne pour l'arte

darres le blanc d'ouf en vetre et viverer le sante, ane cultàres à la fous, en utrant bort agre etalières oillères bittes auqu'à ce que loveur autrompléament bisons et la meanage, très consistente affectuelle le latte en ayant soin de voir une metiment nouville le botte, de la sant, l'éthès corre dans en soin fair (200 °P), entiment à servoire le botte de la sant, l'éthès corre dans en soin fair (200 °P) entiment à servoire la charactre etalise. La corre dans en fair carret l'aisèe la sant la correct du correct du correct de correct de la correct du correct de la correc

Renchissing from Tarred Firming (Albare Mear)

1 th bose held ages and

1 th mine ages and

1 th mine ages the frame

1 th mine ages the master

2 the frame ages

3 the frame ages

1 the frame ages

2 the frame ages

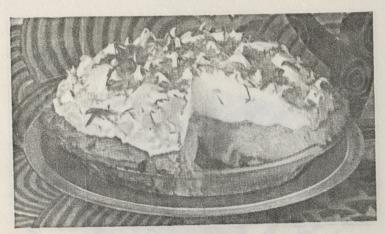
3 the frame better

1 the percent tarred

1 the percent carried

1 the percent carried

Apouter he entire a markete is at leases reporter planeurs beauty standers. Apouter he entire the secretary of a result of the plane of



Tarte Meringue à la Noix de Coco

11/2 tasse noix de coco chopine lait

1 cuil. à thé sel 1 cuil. à soupe essence de vanille

1 cuil. à soupe beurre fondu

1/2 tasse sucre

ラクラクラクラクラクラクラクラクラクラクラクラクラクラ

Séparez les œufs et battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais; ajoutez le sucre petit à petit et battez jusqu'à ce que le tout soit de couleur jaune citron. Ajoutez le beurre. Versez, en remuant, le lait, le sel et une tasse de noix de coco et ajoutez l'essence. Versez dans une assiette à tarte creuse garnie de croûte à tarte, et faites cuire dans un four chaud (400° F.) pendant 10 minutes. Diminuez la chaleur à 325° et faites cuire jusqu'à ce que le couteau en ressorte net. Retirez du four et pendant que la tarte refroidit, battez 3 blancs d'œufs en neige et ajoutez 6 cuillèrées à soupe de sucre. Etendez sur la tarte et saupoudrez avec le restant de la noix de coco. Mettez dans un four lent (320°F.) pendant 15 minutes. On obtient de meilleurs résultats avec un four électrique si le ventilateur est fermé pendant que la meringue est au four.

Tarte aux Citrons (Avec Meringue)

3 cuil. à soupe d'amidon (cornstarch)

2 cuil. à soupe farine Robin Hood sassée

1 tasse sucre

1/2 tasse eau froide

2 tasses cau bouillante 1 cuil. à soupe beurre 1/4 tasse jus de citron

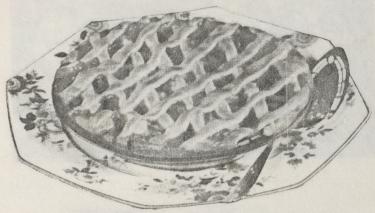
1 cuil. à thé écorce de citron râpée

1/4 cuil. à thé sel

Faites cuire une croûte de tarte avec bords montants

Mélangez l'amidon, la farine, le sucre et l'eau froide. Ajoutez les jaunes d'œufs légèrement battus, ensuite l'eau bouillante. Faites cuire pendant 10 minutes au bainmarie et ajoutez le reste des ingrédients. Ajoutez le beurre au moment de retirer le mélange du feu. Laissez refroidir. Placez dans une croûte de tarte cuite. Couvrez d'une meringue faite des 3 blancs d'œufs en neige et de six cuillèrées à soupe rases de sucre et aromatiscz de quelques gouttes de jus de citron. Faites cuire dans un four lent (300° F.). Ceci fait une tarte épaisse.

Tartes



Tarte aux Canneberges

1 tasse sucre 1 cuil. à soupe beurre 1/2 tasse eau 2 œufs

2 tasses canneberges ½ cuil. à thé jus de citron

2 cuil. à soupe de farine Robin Hood sassée

Faites bouillir l'eau et le sucre. Ajoutez les canneberges et faites cuire jusqu'à ce qu'elles éclatent toutes. Ajoutez la farine et le beurre. Faites cuire pendant cinq minutes. Ajoutez les jaunes d'œufs et le jus de citron. Faites cuire au bain marie jusqu'à ce que le mélange épaississe. Faites refroidir. Placez dans une croûte de tarte; couvrez de bandes de pâte en long et en large. Pressez bien les bouts des bandes de pâte sur les bords de la croûte. Placez de nouveau dans un four très chaud (500° F) pour 10 min., réduisez la chaleur à (375° F) pour finir.

Tarte à la Rhubarbe

2 tasses rhubarbe coupée en dés 2 jaunes d'œufs

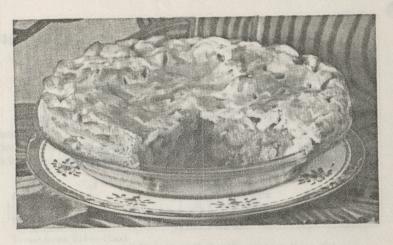
1 tasse sucre 2 cuil. à soupe farine Robin Hood sassée

Ebouillantez la rhubarbe. Laissez reposer pendant quelques minutes puis égoutez et ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs battus et la farine. Versez dans une assiette à tarte garnie de croûte. Faitez cuire dans un four vif (450° F.) pendant dix minutes. Diminuez la chaleur (à 325° F.) et complétez la cuison. Vous pouvez, si vous le désirez, faire une meringe avec les blancs des deux œufs, une demie tasse de sucre, une cuillerée à thé de jus de citron, laquelle meringue vous étendrez sur le dessus de la tarte. Faites cuire au four pendant dix minutes à 300° F.

Tarte de Flan au Caramel

8 cuil. à soupe sucre ¼ cuil. thé sel ½ tasses lait bouilli 3 œufs ½ cuil. thé essence de vanille

Placez la moitié du sucre dans une casserole et faites caraméliser brun clair. Ajoutez le lait doucement, afin qu'il ne déborde pas en bouillant et remuez jusqu'à ce que le caramel soit dissous. Ajoutez les œufs au reste du sucre. Battez légèrement et ajoutez le sel. Versez le mélange de lait et de caramel sur les œufs et le sucre, en remuant tout le temps. Ajoutez la vanille. Versez dans une assiette à tarte garnie d'une croûte de tarte avec bord montant. Placez dans un four vif (450° F.) pendant dix minutes. Diminuez la chaleur (à 350° F.) et faites cuire pendant 30 minutes.



Tarte aux Pommes

Pommes pour cuire 1 cuil. à thé beurre ½ cuil. à thé cannelle

2/3 tasse sucre1/4 tasse farine Robin Hood sassée

Garnissez une assiette à tarte d'une croûte. Remplissez de pommes pelées, dont les cœurs ont été enlevés, et coupées en 8 parties. (Ŝi les pommes sont coupées en tranches minces l'intérieur de la tarte sera mou). Couvrez de sucre, ajoutez la farine, et le beurre coupé en petits morceaux. Roulez la croûte de dessus, piquez-la, mouillez les bords avec de l'eau froide; placez-la sur la tarte et pressez bien les bords ensemble. Faites cuire dans un four très chaud (500° F.) pendant dix minutes, puis diminuez la chaleur (à 375° F.) pour compléter la cuisson.

On peut varier cette recette en roulant six cuillèrées à thé de fromage à la crème râpé dans la croûte du dessus avant de la mettre sur la tarte.

Tarte à la Crème au Chocolat

2 carrés de chocolat râpé 14 de tasse amidon (cornstarch) 1/8 cuil. à thé sel

1/2 tasse sucre
2 tasses de lait
1 cuil. à thé vanille

Mélangez tous les ingrédients, excepté la vanille. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et épais, en remuant tout le temps. Faites refroidir, ajoutez la vanille et versez dans une croûte à tarte cuite. Couvrez d'une meringue et placez dans un four lent (300° F.) pendant douze minutes. Faites refroidir et servez. Vous pouvez aussi mettre de la guimauve (marshmallow) sur le dessus et placer au four quelques minutes pour faire dorer. Une autre façon délicieuse de préparer cette tarte est de faire refroidir le mélange ci-haut dans la croûte de tarte cuite et de servir avec de la crème fouettée. Cette crème au chocolat est aussi très bonne pour mettre à l'intérieur des choux à la crème et des éclairs.

Poudings

Poudings à la Vapeur

A TRAVERS les siècles on a vu dans les chansons et les histoires que les poudings ont toujours été fameux pour compléter le repas. Ils sont aussi populaires aujourd'hui qu'ils étaient au temps de Dickens qui parle de poudings à la vapeur dans son chant de Noël.

Pouding au Chocolat

11/2 carré chocolat aigre

2 tasses farine Robin Hood

1 œuf 1/2 tasse sucre

1 cuil. à soupe beurre 1/2 tasse lait plus 21/2 cuil. à 11/2 cuil. à thé poudre à pâte 1/8 cuil. à thé sel soupe

1 tasse farine Robin Hood Battez l'œuf, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'ils soient très légers. Faites fondre le chocolat et le beurre et ajoutez le mélange de l'œuf et du sucre. Ajoutez le lait, puis la farine et la poudre à pâte que vous aurez tamisées ensemble. On peut ajouter une cuillerée à thé de vanille, si désirée. Mettez dans un moule graissé dont vous aurez recouvert le fond de farine et faites cuire à la vapeur pendant une heure. Servez avec la sauce dont nous vous donnons la recette ci-après, ou avec de la crème.

SAUCE: 1 œuf, 2 cuil. à soupe beurre fondu, 2 tasses sucre en poudre, 1 tasse crème fouettée, 1/2 cuil. à thé vanille. Battez bien l'œuf, ajoutez le sucre et ensuite le beurre fondu. Laissez reposer pendant une heure. Ajoutez la crème battue en dernier lieu avant de servir.

Pouding aux Raisins

1/3 tasse graisse 1/2 tasse sucre

1/4 cuil. à thé sel 4 cuil. à thé poudre à pâte 1/2 tasse lait 1 tasse raisins hachés 2 œufs

Défaites le sucre et la graisse, ajoutez les jaunes d'œufs et battez bien. Tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte ensemble, puis ajoutez les raisins à ce deuxième mélange. Ajoutez le lait au premier mélange, puis le mélange de farine, et en dernier les blancs d'œufs bien battus. Mettez dans un moule bien graissé ou dans de petits récipients séparés et faites cuite à la vapeur pendant 45 minutes.

Servez avec de la crème ou un blanc d'œuf bien battu et sucré que vous aurez

mélé à une purée de fruits.

Pouding à la Melasse

1 cuil. à soupe soda dissous dans 1/2 tasse eau bouillante 2 cuil. à soupe beurre 11/2 tasse farine Robin Hood 2 cuil. à soupe sucre

1/2 tasse melasse douce ou sorgho Mettez l'œuf, le beurre, le sucre et la melasse dans un bol à démêler et battez bien. Ensuite mettez le soda et l'eau chaude, et la farine, et mélangez rapidement. Mettez dans un moule graissé dont le fond aura été recouvert de farine, et faites cuire à la vapeur pendant 11/2 heure. Servez avec la sauce dont nous vous donnons la recette chaprès.

SAUCE: Faites cuire ensemble 1 tasse d'eau et 1½ cuil. à table (bien remplies) de farine tamisée avec 1/2 tasse de sucre jusqu'à ce que la farine soit cuite. Ensuite ajoutez 3 cuil. à table de jus de citron, 1 cuil. à table de beurte, ¼ cuil. à thé cannelle, 1/4 cuil. à thé de clou, 1/4 cuil. à thé de piment et une faible cuil. à thé de vanille.



U'AURONS-NOUS pour dessert? Quelle ménagère ne s'est pas posé cette question des milliers de fois? Il est évident que la réponse pour tous les jours de l'année ne peut pas être contenue dans une petite brochure comme celle-ci, mais vous trouverez ci-dessous plusieurs recettes qui feront vos délices ainsi que celles de votre

famille.

Shortcake aux Fraises

2 tasses farine Robin Hood sassée 1/4 tasse graisse 5 cuil. à thé poudre à pâte 78 tasse lait

1 cuil. à thé sucre

Sassez tous les ingrédients secs ensemble. Ajoutez la graisse aussi vite et légèrement que possible avec un couteau. Mélangez vite avec le lait et renversez sur une planche à pain légèrement saupoudrée de farine. Aplatissez. Si vous désirez des petits gâteaux individuels, coupez avec un verre ou un couteau à biscuit. Faites cuire dans un four très chaud $(475^\circ\,\text{F.})$ pendant huit minutes. Diminuez la chaleur (à $450^\circ\,\text{F.})$ et laissez au four pendant encore sept minutes. Placez des fraises écrasées entre les rangs du gâteau et de la crème fouettée si vous le désirez. Garnissez de grosses fraises par-

Beignets aux Bananes

2 cuil. à thé poudre à pâte

1 cuil. à soupe sucre en poudre 1 tasse farine Robin Hood

sassée 1/8 cuil. à thé sel 1 œuf

6 cuil. à soupe lait

1 cuil. à soupe jus de citron versé sur 3 bananes pelées et tranchées

Mélangez les ingrédients secs, battez l'œuf auquel vous ajouterez le lait. Rassemblez les deux mélanges et ajoutez les bananes. Versez par cuillèrées à thé dans de la graisse et faites frire (à 375° F.) pendant 4 minutes. Servez chaud avec du sirop ou saupoudrez de sucre.

Desserts



Gâteau Roulé à la Gelée

3 œufs 1 tasse Farine Robin Hood sassée 1 tasse sucre ½ cuil. à thé essence de citron 3 cuil. à soupe d'eau 1 cuil. à thé poudre à pâte

Battez les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau, jusqu'à ce que le tout soit très léger. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige et versez-y la farine qui aura été sassée avec la poudre à pâte. Aromatisez avec de l'écorce de citron râpée ou une demi cuillèrée à thé d'essence de citron. Faites cuire dans une longue lèchefrite peu profonde, dans un four modéré (375° F.) pendant quinze minutes. Retirez de la lèchefrite quand le gâteau est encore chaud, et placez sur un linge chaud. Etendez de la gelée dessus et roulez vite; laissant le gâteau enveloppé dans le linge chaud jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Saupoudrez de sucre en poudre avant de servir. Ce gâteau peut servir sept ou huit personnes.

Choux à la Crème (Cream Puffs)

1 tasse d'eau ½ cuil. à thé sel ½ tasse de beurre 4 œufs 1 tasse Farine Robin Hood sassée

Faites chauffer l'eau et le beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à bouillir puis ajoutez la farine et le sel en remuant jusqu'à ce que le mélange gonfle jusqu'au bord de la casserole. Retirez immédiatement et laissez refroidir. Ajoutez alors un œuf à la fois et battez de préférence avec une cuillère perforée, jusqu'à ce que la pâte ne se sépare plus avant d'ajouter un autre œuf. Versez avec une cuillère à soupe sur une tôle huilée deux pouces de distance. Faites refroidir dans la glacière pendant une heure. Faites cuire dans un four très chaud (500° F.) pendant dix minutes. Diminuez la chaleur (à 325° F.) et faites cuire pendant encore trente minutes. Remplissez de crème fouettée ou de fruits en conserves égouttés et de la crème fouettée.

Dumplings aux Pommes

Faites une pâte de Biscuits à la Poudre à pâte, roulez à une épaisseur d'à peu près un demi-pouce, et coupez en morceaux de la grandeur d'une soucoupe. Dans le milieu de chaque morceau, placez une moitié de pomme et mettez une cuillerée à soupe de sucre, un bon morceau de beurre et un peu de canelle. Relevez la pâte pour en entourer la pomme et placez dans une tôle bien graissée. Mettez au four vid (475° F.) pendant dix minutes. Versez sur le tout un sirop clair composé d'une tasse d'eau bouillante et d'une demie tasse de sucre et faites cuire de nouveau au four pendant trente minutes diminuant la chaleur (à 325° F.). Servez avec une sauce dure ou de la crème si vous le désirez.

Petits Fours

Délices aux Ananas

1/2 tasse de graisse

3 cuil. à thé poudre à pâte

1 tasse de sucre 3 œufs ½ cuil. à thé sel 2/3 tasse lait

2 tasses Farine Robin Hood

1 cuil. à thé vanille

Défaites le sucre et la graisse ensemble et ajoutez les œufs bien battus. Ajoutez alternativement les ingrédients secs sassés et le lait. Ajoutez la vanille et mélangez bien. Graissez un moule à pouding rond ou une casserole en fer, dans laquelle vous étendrez de la cassonade un demi pouce d'épais. Parsemez de trois cuillerées à soupe de beurre. Placez dans cette casserole des tranches d'ananas avec une cerise au maraschino dans le centre de chaque tranche. Versez la pâte sur ceci et faites cuire dans un four modéré (350° F.) pendant 15 minutes. Cela servira huit personnes. Renversez sur une assiette afin que l'ananas soit sur le dessus. On peut employer de la crème fouettée, si on le désire.

Petits Fours pour le Ché

QUELLE est la personne qui n'aime pas l'heure du thé, cette demi-heure si douce où l'on oublie tous les ennuis de la journée? Et que peut-on servir de mieux qu'une assiettée de ces petits fours alléchants qu'on ne peut s'arrêter de manger?

Shortbread Dominion

4 tasses farine Robin Hood sassée ½ tasse cassonade 1 tasse beurre

Mélangez le sucre et la farine et ajoutez le beurre, que vous aurez fait chausser et battu avec un couteau jusqu'à ce qu'il soit en crème. Pétrissez bien et roulez à une épaisseur d'un demi pouce. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four chaud (350° F.).

Pain Rôti à la Cannelle

Coupez du pain rassis en tranches d'un quart de pouce d'épais. Faites griller et beurrez pendant qu'elles sont chaudes. Saupoudrez de sucre et de cannelle et servez chaud.

Du pain rôti au sucre d'érable se fait en ajoutant du sucre d'érable râpé fin sur le

pain rôti chaud et beurré.

Croquants aux Dattes de Boston

1 lb. dattes 1 tasse de noix et noix de pécans ½ tasse farine Robin Hood sassée

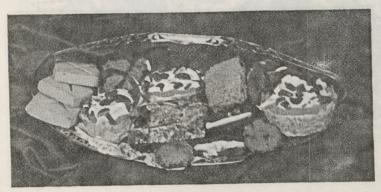
1 tasse sucre
2 œufs bien battus
1/4 tasse beurre fondu

¼ cuil. à thé poudre à pâte

Enlevez les noyaux des dattes et coupez-les en morceaux. Coupez les noix.

Mélangez et sassez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Ajoutez les dattes et les noix à ce mélange de farine. Mélangez les œufs et le beurre fondu. Rassemblez ces deux mélanges que vous étendrez un demi pouce d'épais dans une tôle de neuf pouces carrés de préférence. Faites cuire pendant 35 minutes dans un four modéré (350° F.). Quand cela aura un peu refroidi, coupez en barres, un pouce de large par trois de long. Roulez dans du sucre en poudre.

Petits Fours



Les Petits Fours dans ce panier ont été faits avec les recettes ci-dessous.

Petits Fours au Beurre de Peanut

4 blancs d'œufs (non battus) 1 tasse beurre de Peanut

11/2 tasse sucre en poudre Défaites le tout et versez par cuillèrées à thé sur un papier huilé. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four modéré (350° F.)

Corbeilles au Gâteau d'Eponge

Employez votre recette favorite de gâteau éponge. Faites cuire dans de petits moules. Faites des anses en coupant de l'angélique en bandes étroites que vous rendrez flexibles en les mettant à la vapeur dans le haut d'un bain-marie. Enlevez la partie intérieure des gâteaux et remplissez-les du mélange suivant:

1/4 tasse d'ananas confit haché 1/4 tasse cerises confites 1 tasse crème (fouettée) 1/4 tasse noix coupées en morceaux

Tarte à la Rhubarbe et aux Raisins Secs

112 tasse rhubarbe hachée fine 1/2 tasse raisins secs hachés fins 1/4 tasse noix pilées Pâte à la farine Robin Hood

1/2 tasse sucre

Roulez la pâte bien mince. Piquez. Mélangez les ingrédients pour mettre à l'intérieur. Coupez avec un grand couteau à biscuits. Mettez une cuillèrée du mélange de fruits dans chaque tarte. Mouillez les bords pour bien les coller ensemble. Faites cuire dans un four vif (425° F.) pendant 15 minutes.

Tartes Banbury

Hachez une tasse de raisins épépinés, ajoutez 1/2 tasse de raisins de corinthe nettoyés, 1 tasse de sucre, 2 cuillèrées à soupe de miettes de biscuits de soda, 1 œuf battu, le jus et l'écorce râpée d'un citron. Roulez de la pâte de tarte très mince et coupez avec un couteau à biscuits. Versez sur chaque morceau une cuillèrée à dessert de ce mélange; mouillez les bords des tartes et repliez-les de chaque côté pardessus le milieu pour former des ovales pointus. Saupoudrez de sucre et faites cuire pendant 20 minutes dans un four modéré (350 ° F.).



Tartes aux Cerises

Remplissez des moules, dans lesquels il y aura de la pâte à tarte pas cuite, de cerises sans noyaux. Saupoudrez généreusement d'amandes pilées très fin et de sucre. Faites cuire dans un four chaud (375° F.) pendant 15 minutes. Servez avec de la crème Devonshire.

Petits Fours aux Dattes, Noix et Cerises

1/2 tasse de beurre
3/4 tasse sucre
3 œufs

1½ tasse farine Robin Hood sassée ½ tasse noix 1/2 tasse de dattes
1/3 tasse cerises confites
1/2 cuil. à thé vanille
1 cuil. à thé poudre à pâte

Défaites bien le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus. Hachez les noix, dattes et cerises ensemble et ajoutez à la farine et à la poudre à pâte qui auront été sassées ensemble. Versez le tout en remuant dans le mélange de sucre et de beurre. Ajoutez la vanille et, en dernier lieu, les blancs d'œufs battus en neige. Versez sur un papier huilé, en très petite quantité à la fois et à un pouce et demi de distance. Faites cuire pendant 20 minutes au four modéré (350° F.).

Meringues

6 blancs d'œufs ½ cuil. à thé crème de tartre 16 cuil. à thé de sel 1 cuil. à thé vinaigre 2 tasses de sucre

Battez les blancs d'œufs en neige. Versez le sucre graduellement et continuez à battre jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajoutez le vinaigre en dernier. Versez sur une feuille pour biscuits, une cuillèrée à soupe pour chaque meringue. Faites cuire dans un four plutôt lent (250° F.) pendant environ 45 minutes à 1 heure. Cette recette fera 15 meringues.

Comment faire le Meilleur Pain que vous ayez Jamais Mangé

WAND vous faites du pain suivez exactement la même recette que vous avez l'habitude d'employer, mais, pour comparer, employez la farine Robin Hood. La farine Robin Hood est faite du meilleur blé dur des prairies du Canada. La cellule granulaire est conservée lorsque le blé est moulu. Elle contient une grande quantité de gluten. Cela vous permet d'employer moins de farine et plus d'eau et de faire un beau et bon pain, léger et appétissant. Un sac de farine Robin Hood vous durera plus longtemps que n'importe quelle autre farine et vous donnera un plus grand nombre de pains.

Si vous n'avez pas une recette préférée pour faire le pain, nous donnons ici trois méthodes de pain à la levure qui sont, avec raison, très populaires. Il y a peut-être aussi des gens qui font leur propre levure. Pour leur bénéfice, nous donnons ci-dessous une bonne recette de Levure Perpétuelle qui a fait ses preuves depuis des années.

10 Conseils pour Faire le Pain

- RECHAUFFEZ LA FARINE AVANT DE VOUS EN SERVIR. Ceci facilite le travail de la levure et est important.
- FAITES UNE PATE MOLLE. La farine Robin Hood absorbe beaucoup d'eau. Faites attention de ne pas faire une pâte dure.
- 3. TRAVAILLEZ LA PATE jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- PLACEZ LA PATE dans un endroit où la température est égale et chaude. Ne la laissez pas à l'air froid.
- LE SUCRE COMMENCE LA FERMENTATION et aide la levure à faire son travail.
- 6. LE SEL CONTROLE LA FERMENTATION et donne du goût au pain.
- LE BEURRE OU LA GRAISSE améliore le goût et les qualités alimentaires du pain, ainsi que son apparence.
- 8. PETRISSEZ BIEN LA PATE. Laissez la reposer jusqu'à ce qu'elle ait le double de volume et pétrissez encore.
- QUE VOTRE PATE SOIT LEGERE et le four chaud quand vous l'y placez. Le pain devrait commencer à colorer lentement seulement qu'après les premières 10 minutes.
- VOYEZ TOUJOURS A CE QUE VOTRE LEVAIN SOIT FRAIS, votre farine réchauffée avant de l'employer et que votre pâte soit dans un endroit où la température est égale avant d'être mise au four.
- NOTE: EMPLOYEZ PLUS D'EAU qu'avec une farine ordinaire. Chaque sac de farine Robin Hood vous donnera plus de pains.

Comment faire le Meilleur Pain que vous avez lamais Mangé

mane receive que vous estes da gain survet exactement la parer, employer, mais, pour com parer, employer la fairie Robin Hood. La fariac Robin Hood est foite du meilleur bis dur des prantes du Canada. La caude gran daire est conservée lor sque se bite est modul. Elle contient une grande duminist de grance. Cala vous permet d'employer moins de faire et pius d'eau et foire un begut et bon poin, l'éper et appétasant. Un su de fairne Robin Hood voits durent olus longtemps que a unimorte quelle source fairne et vous donners un plus grand nombre de minorte quelle source fairne et vous donners un plus grand nombre de minorte.

Of the state of the second of

10 Conseils pour Faire le Pain

L. SECTION FOR LAND AVANT DE VOUS EN SERVIR. OCH LAND FOR LAND FOR SERVIR. OCH LAND FOR SERVIR. OCH LAND FOR SERVIR SERVI

PLACE LA PARE desemble codente de la compérance esta (pale se chaude.

No la inteset poed la faid.

A LIBERTANIA CITA ERRARENTATION et donce da godt eo page de la page de page de la page d

(Fait avec du levain sec et eau de Pomme de Terre)

(Cette recette nous a été donnée par une dame qui emploie la farine Robin Hood depuis des années, et qui nous dit qu'elle n'a encore jamais raté)

Enlevez le soir l'eau des patates qui auront bouilli. A trois tasses de ce liquide refroidi jusqu'à ce qu'il soit tiède, ajoutez un carré de levain sec et ½ de tasse de sucre. Ajoutez trois tasses de farine et battez pendant cinq minutes. Laissez reposer pendant toute la nuit. Le matin suivant ayez soin d'avoir neuf tasses de farine réchauffée à la main. Dans 1½ tasse d'eau faites dissoudre deux cuillèrées à soupe de sucre et une cuillèrée à soupe de sel. Ajoutez cette solution au mélange, ensuite, une cuillèrée à soupe de graisse fondue. Ajoutez le reste de la farine et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, et ne colle pas aux mains. Placez dans un endroit chaud, recouvrez d'un drap et laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait doublé. Pétrissez de nouveau et laissez fermenter une seconde fois (environ la moitié de la durée de la première fermentation). Moulez dans des tôles graissées et laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte ait doublé. Faites cuire dans un four modérément chaud (350° F.) pendant environ une heure.

Recette Classique pour Pain Blanc de Ménage (Avec Levain Comprimé)

4 tasses liquide (lait ou lait et eau) tiède (98° F.)

1 carré levain comprimé 4 cuil. à soupe sucre

1 cuil. à soupe sel 4 cuil. à soupe graisse (cela peut être omis) 11 tasses farine Robin Hood

Faites dissoudre le levain dans le liquide et ajoutez le sucre. Ajoutez la moitié de la farine et battez bien. Ajoutez petit à petit la graisse fondue et le reste de la farine. Mélangez et étalez sur une planche. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit élastique et ne colle plus à la planche. Mettez dans un bol bien graissé, couvrez et laissez lever (température 80° F.) jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume. Cela prendra à peu près deux heures à deux heures et demie. Pétrissez de nouveau et laissez reposer pendant 15 minutes. On peut, si l'on veut, laisser la pâte lever encore une fois mais cela n'est pas nécessaire. On sacrifie un peu le goût à l'apparence du pain en faisant trop lever la pâte. Formez des pains pour remplir la moitié des moules à pains bien graissés. Laissez lever jusqu'à ce que les moules soient pleins. Faites cuire dans un four chaud (425° F.) pendant 1,5 minutes, diminuez la chaleur à (380° F.) et laissez au four pendant encore 35 minutes.

Recette Classique pour Pain Blanc de Ménage (Avec Levain Perpétuel)

1 tasse levain perpétuel 4 tasses liquide (lait ou lait et eau tiède [98° F.]) 1 cuil. à soupe sel 9 cuil. à soupe sucre 11 tasses farine Robin Hood

4 cuil. à soupe graisse (cela peut être omis)

être omis)

Mettez le levain, le lait, le sucre et une tasse de farine ensemble. Laissez reposer pour la nuit. Le matin ajoutez la graisse fondue et 10 tasses de farine. Procédez alors comme pour la recette avec le levain comprimé.

(Pare avec the levain see et evu de Pontine de Terre)

Ostre recette nous a l'ié doinée par une dame et a conflor la farine Robin Frond depuir des ambles, et une nous da quireix ma encous inmais rare)

Enlever le sor l'equ des patrica qui smoot pourits. A trois races de ge liquide patricité que qu'à ce qu'il soft toule risulter un out de sevant set et gla de lesse desaure Aparet mois races de farine et baiter, penduac que attuit vellaiser, reprose pardenne toute de mui de autre de la la certa de la certa del la certa de la cer

Receive Classique pour l'ain Blanc de Ménage (chief Comprant)

trases in mote (and on lactice ear)

1 cell a some entre

corre levan compress

1 cells fevan compress

1 cells fevan compress

1 cells fevan formaller

1 cells fevan formaller

Is he former it introduced to spoke date in themse of aporter to aporter to meast the let he former it introduced to be increased to the content of the cont

Recette Classique pour l'ain Blanc de Ménage (Avec Legan Peresuell

tasse levels perpendi con a con a contra serie con contra serie con contra source con a contra serie con contra a contra source con a contra source con contra source contra s

Metter le levam, le lor, le sucre et una facer de laçtor cuarcible. Latsace requecte pour la mait. Le matio apouter la graisse (codone et 10 creses de tarnos Procedes alors commo pour la recette avec le levain comprimé.

Petits Pains Parker House

Mettez de la pâte à pain blanc sur une planche. Prenez des morceaux de pâte selon la grosseur que vous désirez vos pains, et formez en boules et applatissez-les à un demi pouce de grosseur. Faites un pli profond dans le centre de chaque pain avec un manche de couteau fariné. Etendez du beurre fondu sur le dessus et pliez un côté sur l'autre à l'endroit du pli. Pressez bien les bords ensemble, et mettez-les à un demi pouce de distance l'un de l'autre, dans une tôle graissée. Couvrez avec un linge et laissez lever jusqu'à ce qu'ils soient légers, c'est à dire à peu près une demi-heure. Faites cuire pendant 25 minutes dans un four modéré (400° F.)

Pain Blanc aux Noix

3 tasses farine Robin Hood sassée

4 cuil. à thé poudre à pâte

1 cuil. à thé sel

1 œuf

クラクラクラクラクラクラクラクラクラクラクラクタクタクラクラクラクラクラ

2 tasses lait

1 tasse noix pilées

1 tasse sucre

Mélangez et sassez les ingrédients secs. Ajoutez le lait lentement et ensuite l'œuf bien battu. Battez bien, et ajoutez les noix pilées qui auront été passées à la farine. Mettez dans une tôle bien graissée et laissez reposer pendant 15 minutes. Faites cuire pendant une heure dans un four modéré (350° F.). Cette recette fait un gros pain.

Pain Brun aux Noix

(Variation de la recette ci-dessus)

On peut faire un pain délicieux pour ceux qui préférent les farines moins fines, en employant:

 $1\frac{1}{3}$ tasse de farine blanche et 2 tasses de farine entière (Whole Wheat) au lieu des 3 tasses de farine blanche dans la recette ci-dessus.

Ou avec:

12/3 tasse de farine blanche, 1 tasse de Son et 1 tasse de farine entière.

1/2 tasse de noix pilées et 1/2 tasse de dattes ajoutées à l'une ou l'autre de ces deux recettes, font un pain délicieux.

Recette pour le Levain Perpétuel

Un demi carré levain comprimé

Ajoutez, à une tasse de purée de pommes de terre, 1 cuillèrée à soupe de sel, 3 cuillèrées à soupe de sucre, 3 tasses d'eau tiède (98° F.) et quand on fait la levure pour la première fois, le gâteau de levain émietté et une petite cuillèrée à thé de gingembre. Laissez reposer trois jours avant de s'en servir. Alors, quand il s'agit de faire du pain, répétez la recette excepté pour le gingembre et gâteau de levain. Gardez dans un endroit frais. Prenez une chopine de cette composition pour commencer le pain, ou le tout excepté 1 tasse qui doit être conservée pour faire du nouveaulevain. Ajoutez l'eau qu'il faut.

Petits Panis Parker House

Metter to a quie inprin bland, out une plancier fromes des motorires de pâtes aciden le grassour quer, aux désere des mitas et formes en houde de appel cressidéré à un autre pour de motorir fours en plu protont libre à contra des chapterpain avec un marche de contratagnement from le participat de la contratagnement de la contrat

Pain Blant aux Noix

A case from Room Horst seeds

4 and 1 allo prome apare

4 and 1 allo prome apare

4 and 1 allo ad

5 aparentes

Confirming a state to injectants and America least leadeness of the America of the America of Confirming and America of the Am

Lan hear area Noex

(Variation de la recent cultivane)

in entriopens.

If a task the factor blanche is a subsets in the member (Milyah Whent) at their done in the subset of the state of the subset of the subset

i sy that de tutne blanche. I taker le Se que i take desirant entière le la take de la take entière de centre de ver recettes tions un pare délacteur se de dattes megéées à l'une un l'autre de centre de centre de ver

Recente bour le Levenu l'espénnel

confirmed a subjection term of several formation of 10 to promise or the leavest pool of the leavest pool of the leavest confirmed at the confirmed several pool of the leavest confirmed to the leavest confirmed to the leavest confirmed to the leavest leavest to the leavest leav

Muffins

LES muffins sont toujours délicieux, que cela soit pour le déjeuner, thé ou souper. On peut garder la pâte jusqu'au lendemain, si l'on veut en la plaçant dans la glacière pour la nuit. Mais si on a employé une poudre à pâte lente il faudra en rajouter avant de faire cuire la pâte au four. Voici une recette générale pour tous les différents genres de muffins.

Muffins Simples

1 cuil. à soupe sucre
1/2 cuil. à thé sel
1/2 tasse farine Robin Hood sassée
1 œuf
1 tasse lait
1 cuil. à soupe beurre fondu
1/2 tasse farine Robin Hood sassée
3 cuil. à thé poudre à pâte

Graissez les tôles à muffins. Sassez la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel deux ou trois fois. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et versez le lait. Faites fondre la graisse et ajoutez-la au mélange du lait et des œufs. Versez le liquide sur les ingrédients secs et mélangez vite les deux, en remuant juste assez pour mouiller les ingrédients secs. Cela ne fera pas une pâte lisse. Remplissez les deux tiers des tôles et mettez dans un four modéré (350° F.). Au bout de 5 minutes, augmentez la chaleur (à 425° F.) et faites cuire pendant encore de 15 à 20 minutes.

Muffins aux Dattes

78 tasse farine Robin Hood sassée
1½ tasse farine entière
4 cuil. à thé poudre à pâte
1 cuil. à thé sel
34 tasses dattes hachées
1½ tasse noix pilées
1½ tasse lait ou eau
1 œuf
1 cuil. à soupe beurre fondu
1 cuil. à soupe sucre

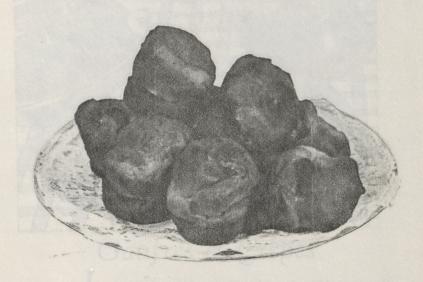
Sassez le sel, sucre et la poudre à pâte avec la farine blanche sassée. Ajoutez-les à la farine entière avec les dattes et les noix, et brassez le mélange. Ajoutez l'œuf non battu, le beurre et le liquide; mélangez en remuant le moins possible, pour obtenir une pâte lisse. Mettez dans des tôles à muffins bien huilées et faites cuire dans un four chaud (425°F.) pendant une demi-heure.

Mussins à la Farine d'Avoine

1 tasse Grau Rapide Robin Hood
14 tasse sucre
1 œuf
1 tasse farine Robin Hood sassée
1 tasse lait
1 tasse Grau Rapide Robin Hood
1/2 cuil. à thé sel
4 cuil. à thé poudre à pâte
1 tasse lait

Défaites la graisse en crème et ajoutez le sucre petit à petit. Ajoutez l'œuf bien battu. Prenez la farine qui aura été sassée deux fois avant d'être mesurée, et sassez la avec le sel et la poudre à pâte. Ajoutez le lait et ensuite la farine et le Gruau Rapide aussi vite que possible. Faites cuire pendant 25 minutes au four chaud (400° F.).

Vol-au-Vents



Vol·au-Vents

LES vol·au-vents sont très aimés, que cela soit au petit déjeuner ou au souper. Ils sont délicieux servis très chauds avec beau-coup de beurre, de confiture ou de marmalade.

Vol-au-Vents

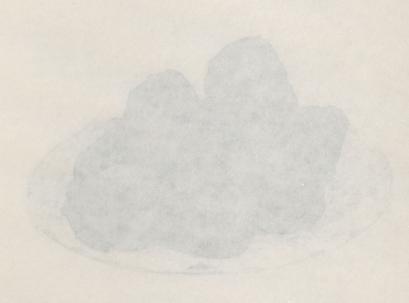
1 tasse farine Robin Hood bien sassée avant d'être mesurée ½ cuil. à thé sel

2 œufs 1 tasse lait

Faites chausfer des moules à mussins profonds et beurrez bien avec du beurre pour donner meilleur goût. Mettez les moules au four pendant que la pâte se fait. Battez beaucoup les œuss et ajoutez le lait. Ajoutez à ceci la farine et le sel. Battez pendant 5 minutes avec une batteuse à roulettes. Versez dans les moules très chauds et faites cuire dans un four très chaud (475° F.) pendant 15 minutes. Diminuez la température (à 375° F.) et laissez au four pendant encore 30 minutes.

La pâte ne doit pas reposer une minute après été mélangée, mais doit être versée immédiatement dans les moules chauffés.

Vol-an-Vents



Volau Vents

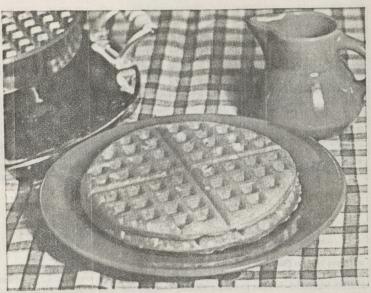
Accumer on an souper. He cont deboreux servis très chauds avec bean couper de constitue on de marmal ide.

Volcaus Venus

I case farme Wolsh Hord hen assafe Sycht 2 ocuse if the mennice 1 rase late 2 cu li a sid c-t

Partos cramos de montes a muitas prómas es teneras las, avanda beuste pour demanda de la parte del parte del parte de la parte

la para ne don pas reposer una minure apras eté sabla pée, maix doit étre versée immédia, ament dans les moules chambés.



Gaufres et Crêpes

LE succès des gaufres et des crêpes dépend beaucoup de la condition de la surface sur laquelle elles sont cuites. Tenez votre gril ou fers à gaufres très propres, graissez les bien, excepté ceux en aluminum, et ne versez jamais la pâte sur une surface tiède ou froide. Le gril devrait être très chaud et les crêpes ou gaufres ne devraient être retournées qu'une fois. Si vous avez un nouveau gril couvrez-le de graisse et chauffez le bien pour que la graisse brûle la surface. Répétez cette opération, si cela est nécessaire, jusqu'à ce que la pâte puisse être versée sans y coller. Les grils en aluminum et en pierre ne doivent jamais être graissées.

Gaufres du Sud

2 tasses lait 2 œufs

TITITITITITITITI

1/2 cuil. à thé sel

1/2 tasse beurre

4 cuil. à thé poudre à pâte 3 tasses farine Robin Hood sassée

1 cuil. à soupe sucre

Ajoutez le lait à la farine sassée, au sel, à la poudre à pâte et au sucre. Battez bien et ajoutez les œufs et la graisse. Battez bien et faites cuire dans les moules à gaufre chauds. Si vous employez du lait sur au lieu de lait doux ajoutez 1/2 cuillerée à thé de soda au lait et 2 cuillerées à thé de poudre à pâte à la farine sassée avec le sel.

Croquignoles

Crêpes

3 tasses farine Robin Hood sassée 2 tasses lait 1 œuf

4 cuil. à thé poudre à pâte

2 cuil. à soupe beurre fondu 1 cuil. à thé sel

1 cuil. à thé sucre

Sassez les ingrédients secs ensemble; battez les œufs et ajoutez le lait et versez doucement sur les ingrédients secs. Battez bien et ajoutez le beurre fondu. Versez par cuillerée sur un gril chaud huilé. Quand les crêpes sont gonflées, pleines de petites bulles et cuites sur les bords, tournez et faites cuire de l'autre côté. Faites cuire les crêpes aussitôt la pâte faite, sinon il faudra ajouter de la poudre à pâte de nouveau.

Crêpes au Lait Sur

1 cuil. à thé sucre 1 tasse lait sur 1/4 cuil. à thé soda

1 1/8 tasse farine Robin Hood sassée 1 cuil. à thé poudre à pâte

Versez, en remuant, le lait sur dans une tasse de farine et laissez reposer jusqu'au lendemain. Quand vous êtes pour faire les crêpes, battez bien les œufs et ajoutez 1/8 de tasse de farine sassée avec le sel, sucre, la poudre à pâte et le soda. Mélangez bien et faites cuire sur un gril chaud.

Croquignoles

RIEN ne peut remplacer une croquignole, que cela soit avec votre café le matin, à un pique nique ou au souper. Les croquignoles remplies appartiennent vraiment à la classe de pain au levain, mais elles ressemblent aux croquignoles et plusieurs personnes trouvent qu'elles sont meilleures que celles faites avec de la poudre à pâte. Un conseil seulement. Soyez certaine de la température de votre graisse. Il vaut mieux avoir un thermomètre afin de se rendre compte exactement de la température. Si vous n'en avez pas, éprouvez la température de la graisse en y laissant tomber un cube de pain. Si le pain devient doré dans une minute, la graisse est à la bonne température. Ne laissez jamais fumer la graisse, cela veut dire qu'elle est trop chaude pour la friture.

Croquignoles remplies

Mettez de la pâte à pain Parker House sur une planche et roulez en forme rectangulaire à ¼ de pouce d'épaisseur. Badigeonnez la pâte d'eau. Mettez une demi-cuillerée de gelée sur une moitié de la pâte à 3 ou 4 pouces de distance. Repliez la seconde moitié sur la première. Coupez avec un coupe-biscuits rond et laissez lever jusqu'à ce qu'elles soient légères ou le double de leur volume. Faites frire dans beaucoup de graisse (360-370° F.) pendant 6 minutes, en les tournant pour les dorer partout également comme pour les beignes simples. Egouttez sur un papier non verni, et roulez dans du sucre en poudre avec un peu de cannelle.

Croquignoles

Crepas

Name he ingestherts site meenthe burge is suite in latter verses to down ment our straines in latter verses the confidence see in god from homes to have the seed positive being the form the bulles of confidence on the bulles of books, to restee takes controlled in the office force care less carried to burde of pares care less carried to passive it pares from the form of the passive it pares for the convenuence of the seed of the first see the passive it pares for the convenuence of the seed of

Oreper on Last Sur

I make lute ser!

I make lute ser le come de come de come de come de come le come de c

Verset, on recount, List an days one tree de taries et laiser repont jusqu'au leadenam thand vois êtes pour lare les of èpes laitet ben hancada et monte; la de la sest de farme caser avec le pal, store, la poidre diviste des autas de Addanger bien et autes cuire aut un guil chiud.

Croquignoles

All IV no pour remplacer une croquignole, que esta soit avec votre cará le minim, à un pagar inque ou su souper. Les croqui gooles remplaes appartenneme vromant à la classe de pain au levan mais alles teas midit na sux croque goules est plusieurs seisonites trouvem qu'elles sont molloures que covies fine, auvec de la poudee à pâte. Un conscil-sculement. Sopre certaine de la températuire de coure graisse. Il vaux mieux ayou un thormont tre aim de se rendue compte exacte ment de la température. Si vious n'en avec pas, épicouvez la température de la grais e en y laissant combercia cube de pain. Si le pain devient doi e dans une nimité, la graisse est à la bonce température. Ne laisser doir dans une nimité, la graisse est à la bonce température. Ne laisser lamais nimer da graisse, cela veut dire qu'elle est trop claude cour la pamais nimer da graisse, cela veut dire qu'elle est trop claude cour la friture.

Characteristics remplies

Administrative in principal pain linker, frome wir was provoke according to compare a force of the principal paint of the paint

Croquignoles



Beignes simples

2 cuil. à soupe graisse

1 tasse sucre 2 œufs

1 tasse lait

1/8 cuil. à thé muscade

3 cuil. à thé poudre à pâte

1/2 cuil. à thé sel

33/4 tasses farine Robin Hood sassée

Ajoutez la moitié du sucre à la graisse, et défaites légèrement. Battez les œufs dans ce mélange et ajoutez le reste du sucre et le lait. Ajoutez la muscade, la poudre à pâte et le sel à trois des tasses de farine sassée. Sassez encore et mélangez bien. Ajoutez ceci au premier mélange avec les derniers 3/4 tasse de farine pour faire une pâte molle. Roulez à une épaisseur d'un tiers de pouce. Coupez. Faites frire dans la graisse (360°. 370° F.) pour trois minutes, en les retournant aussitôt qu'ils brunissent.

Beignes au Chocolat

1 tasse sucre

2 carrés de chocolat

1 cuil. à thé sel

1 tasse lait

4 cuil. à thé poudre à pâte

3 tasses farine Robin Hood sassée

1 cuil. à thé vanille 2/3 tasse noix pilées

Ecorce râpée de la moitié d'une orange

Battez les œufs et le sucre avec une cuillère et ajoutez le chocolat fondu. Sassez les ingrédients secs, en gardant un peu de farine pour mélanger avec les noix. Ajoutez alternativement le mélange de farine et le lait, ensuite ajoutez les noix, la vanille et l'écorce d'orange râpée. Roulez, coupez et faites frire dans la graisse (360°-370° F.) comme les beignes simples.

Croquignoles

1 chopine de pâte à pain

1/2 tasse farine Robin Hood sassée

1 œuf

1/3 tasse sucre

1/8 cuil. à thé macis 2 cuil. à soupe graisse

Ajoutez tous les autres ingrédients à la pâte à pain qui doit être prête à être formée en pains. Employez une stapule pour mélanger. Laissez doubler de volume. Roulez à une épaisseur de ¼ de pouce et coupez en croquignoles. Laissez reposer 5 minutes. Faites frire dans de la graisse (360°-370° F.) pendant 5 minutes.

Croquignoles

Crêpes

3 tasses farine Robin Hood sassée 2 tasses lait

4 cuil. à thé poudre à pâte 1 œuf 1 cuil. à thé sel 2 cuil. à soupe beurre fondu

1 cuil. à thé sucre Sassez les ingrédients secs ensemble; battez les œufs et ajoutez le lait et versez doucement sur les ingrédients secs. Battez bien et ajoutez le beurre fondu. Versez par cuillerée sur un gril chaud huilé. Quand les crêpes sont gonflées, pleines de petites bulles et cuites sur les bords, tournez et faites cuire de l'autre côté. Faites cuire les crêpes aussitôt la pâte faite, sinon il faudra ajouter de la poudre à pâte de nouveau.

Crêbes au Lait Sur

1 tasse lait sur 1 ½ tasse farine Robin Hood sassée 1 cuil. à thé sucre 1/4 cuil. à thé soda

1 œuf 1 cuil. à thé poudre à pâte

1/2 cuil. à thé sel Versez, en remuant, le lait sur dans une tasse de farine et laissez reposer jusqu'au lendemain. Quand vous êtes pour faire les crêpes, battez bien les œufs et ajoutez ½ de tasse de farine sassée avec le sel, sucre, la poudre à pâte et le soda. Mélangez bien et faites cuire sur un gril chaud.

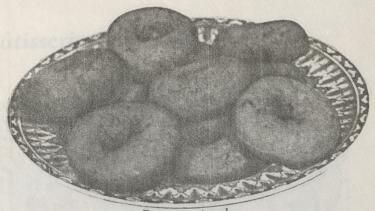
Croquignoles

RIEN ne peut remplacer une croquignole, que cela soit avec votre café le matin, à un pique nique ou au souper. Les croquignoles remplies appartiennent vraiment à la classe de pain au levain, mais elles ressemblent aux croquignoles et plusieurs personnes trouvent qu'elles sont meilleures que celles faites avec de la poudre à pâte. Un conseil seulement. Soyez certaine de la température de votre graisse. Il vaut mieux avoir un thermomètre afin de se rendre compte exactement de la température. Si vous n'en avez pas, éprouvez la température de la graisse en y laissant tomber un cube de pain. Si le pain devient doré dans une minute, la graisse est à la bonne température. Ne laissez jamais fumer la graisse, cela veut dire qu'elle est trop chaude pour la friture.

Croquignoles remplies

Mettez de la pâte à pain Parker House sur une planche et roulez en forme rectangulaire à ¼ de pouce d'épaisseur. Badigeonnez la pâte d'eau. Mettez une demi-cuillerée de gelée sur une moitié de la pâte à 3 ou 4 pouces de distance. Repliez la seconde moitié sur la première. Coupez avec un coupe-biscuits rond et laissez lever jusqu'à ce qu'elles soient légères ou le double de leur volume. Paites frire dans beaucoup de graisse (360-370° F.) pendant 6 minutes, en les tournant pour les dorer partout également comme pour les beignes simples. Egouttez sur un papier non verni, et roulez dans du sucre en poudre avec un peu de cannelle.

Croquignoles



Beignes simples

2 cuil. à soupe graisse

1 tasse sucre 2 œufs

1 tasse lait

1/8 cuil. à thé muscade

3 cuil. à thé poudre à pâte

1/2 cuil. à thé sel

33/4 tasses farine Robin Hood sassée

Ajoutez la moitié du sucre à la graisse, et défaites légèrement. Battez les œufs dans ce mélange et ajoutez le reste du sucre et le lait. Ajoutez la muscade, la poudre à pâte et le sel à trois des tasses de farine sassée. Sassez encore et mélangez bien. Ajoutez ceci au premier mélange avec les derniers 3/4 tasse de farine pour faire une pâte molle. Roulez à une épaisseur d'un tiers de pouce. Coupez. Faites frire dans la graisse (360°. 370° F.) pour trois minutes, en les retournant aussitôt qu'ils brunissent.

Beignes au Chocolat

1 tasse sucre 2 carrés de chocolat

1 cuil. à thé sel 1 tasse lait

4 cuil. à thé poudre à pâte

3 tasses farine Robin Hood sassée 1 cuil. à thé vanille

2/3 tasse noix pilées

Ecorce râpée de la moitié d'une

Battez les œufs et le sucre avec une cuillère et ajoutez le chocolat fondu. Sassez les ingrédients secs, en gardant un peu de farine pour mélanger avec les noix. Ajoutez alternativement le mélange de farine et le lait, ensuite ajoutez les noix, la vanille et l'écorce d'orange râpée. Roulez, coupez et faites frire dans la graisse (360°-370° F.) comme les beignes simples.

Croquignoles

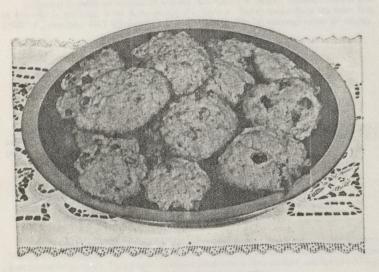
1/2 tasse farine Robin Hood sassée 1 chopine de pâte à pain

1/3 tasse sucre 1 œuf

1/8 cuil. à thé macis 2 cuil. à soupe graisse

Ajoutez tous les autres ingrédients à la pâte à pain qui doit être prête à être formée en pains. Employez une stapule pour mélanger. Laissez doubler de volume. Roulez à une épaisseur de 1/4 de pouce et coupez en croquignoles. Laissez reposer 5 minutes. Faites frire dans de la graisse (360° 370° F.) pendant 5 minutes.

Pâtisseries au Gruau



Pâtisseries au Gruau

UNE bonne qualité de gruau d'avoine donne un goût délicieux à tous les différents pains et gâteaux. Les enfants et grandes personnes peuvent manger des pâtisseries confectionnées avec cette farine en ayant la certitude que les qualités nutritives ont été combinées à un goût délicieux. Vous verrez que le Gruau Rapide Robin Hood est excellent pour ces recettes de famille, à cause de son bon goût "Séché au Four".

Rochers Robin Hood

2 tasses Gruau Robin Hood

2 œufs

Charles to the total to the total to the total total total to the total total

1 tasse graisse 2 tasses farine Robin Hood sassée

2 cuil. à soupe lait

1 tasse raisins secs hachés 1 tasse sucre ou cassonade 1 tasse noix pilées

1 cuil. à thé poudre à pâte 1 cuil. à thé cannelle

1 cuil. à thé muscade

1/4 cuil. à thé clous de giroffe

1/2 cuil. à thé sel

Défaites le beurre. Ajoutez le sucre, le lait et les œufs légèrement battus. Mélangez avec les ingrédients secs sassés. Versez par cuillèrées sur une tôle huilée, à un pouce de distance. l'aites cuire dans un four chaud (400° F.) pendant environ 10 minutes. Cette recette fera à peu près quatre douzaines de ces biscuits.

Pâtisseries au Gruau



Pâtisseries au Gruau

ONE nome quains de grant d'avoine doune un poût délicieux a tons les différents passe et gateaux, Les enfants et grantles petronnées peur ant marroit des patreserées confectionnées avec coste lariné en agant le cértitude que les quaints nutritiese ent été combinées à un gode déficience. Vous vaires que le Grant Rapide Robin Hord est excellent pour ces recertes de famille, à cause de son bon gode "Sédié au l'our

Rochers Robert Hood

Labora Connu Rober Hand Combine and Architecture a price of the Architecture a price of the Architecture a price of the Architecture and Archi

Attenger as incling charles to see a Vertice par emilities are the will be true as a record of the charles of t

Pâtisseries au Gruau

Galettes au Gruau Rapide Robin Hood

2 tasses Gruau Rapide Robin Hood

1/2 tasse de beurre 2 cuil. à soupe sucre Un peu de vanille ou quelques gouttes d'amande selon le goût

Ajoutez le sucre au Gruau, et ensuite mélangez-y le beurre. Graissez bien la tôle et étendez le mélange à un demi pouce d'épaisseur. Faites cuire dans un four lent (300° F.) pendant 30 à 40 minutes. Laissez dans la tôle 20 minutes avant de retirer.

Biscuits au Gruau Robin Hood

2½ tasses Gruau Robin Hood 1 tasse cassonade

2½ tasses farine Robin Hood sassée

1 tasse graisse

1 cuil. à thé sel

2 cuil. à thé poudre à pâte

1/2 tasse lait sucré 1/2 cuil. à thé soda 1/3 tasse lait sur

Défaites la graisse et le sucre. Ajoutez alternativement les ingrédients secs sassés et le lait. Roulez bien mince. Coupez et faites cuire au four chaud $(400^\circ\,\text{F.})$ pendant environ 7 minutes. Cette recette fera à peu près 6 à 7 douzaine de biscuits.

Macarons au Gruau Robin Hood

21/2 tasses Gruau Robin Hood

2 œufs

2 cuil. à soupe beurre fondu

1/8 cuil. à thé sel

1 tasse sucre

2 cuil. à thé poudre à pâte Quelques gouttes de vanille

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers. Ajoutez le sucre petit à petit. Versez en remuant le reste des ingrédients. Versez par cuillerées sur une tôle huilée. à un pouce de distance. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four modéré (325° F.). Cette recette fera environ deux douzaines de macarons.

Spécial pour Noël

Pouding aux Prunes Reine Victoria

1 tasse raisin

errerererererererererere

1 tasse raisin de Corinthe

1 tasse suif haché

2 tasses mie de pain

1/2 tasse amandes hachées

1/2 tasse citron tranché fin

(environ 1/8 lb.)

1/4 tasse écorce d'orange confite tranchée fin (environ 1/8 lb.) 1/4 tasse écorce de citron confite tranchée fin (environ 1/3 lb.)

3/4 tasse cassonade

3/4 tasse farine Robin Hood

2 cuil. à thé poudre à pâte tamisée avec la farine

3 ants

34 tasse lait (si la mie de pain est sèche vous devrez augmenter la quantité de lait en conséquence.

Tamisez les ingrédients secs ensemble, ajoutez le lait et les œufs et mélangez bien. Mettez dans des moules graissés et faites cuire à la vapeur pendant six heures. Servez avec votre sauce favorite pour pouding.

Table des matières

La mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade — Couverture Renseignements culinaires — Page 2 Mesures équivalentes — Page 24

| Page | | Page | |
|--|-----------------------|---|-----|
| VIANDES - LÉGUMES | | DESSERTS | |
| Fèves au lard Jambon tranché à l'ananas Côtes de porc aux pommes glacées Jambon glacé Purée de patates sucrées au four Pain de jambon Pain de jambon | 3 | Pouding à la mélasse à la vapeur 14 Pouding à l'indienne 14 Pouding aux figues à la vapeur 14 Pouding aux carottes à la vapeur 14 Plum pudding 15 Pouding aux dattes et aux noix 15 Pouding économique 15 Pouding à la graisse 15 | |
| TARTES | | Pommes au four à la melasse | 6 |
| Tarte à la mélasse et aux noix Tarte aux pommes Tarte à la citrouille ou à la courge | 5 5 5 5 6 | Crème glacée à la melasse | 2 |
| Tarte à la mélasse et aux pruneaux | 6 | GARNITURES, GLAÇAGES | |
| m-te eur nommes à la mode de chez | 6 | ET SAUCES | |
| nous | 6 | Sauce dure | 7 |
| Tarte à la mélasse | 23 | Sauce dure. Sauce à la mélasse | 7 |
| Categor aux raiging et aux épices | 7 | Garintures au bours | |
| Gâteau au chocolat | 7 7 7 | PAINS Pain aux dattes et aux noix | 18 |
| Gâteau au beurre et a la melasse | 8 | | |
| | 8 | Pain brun au son | 18 |
| Gâteau épices | 8 | | |
| Gâteau marbré aux épices | 23 | Pain très léger | |
| Gâteau économique | 24 | | 20 |
| erinasse Rismon d'assess | | | 20 |
| BISCUITS Biscuits-éclair au gingembre | 9 | Pain à la melasse et aux nuits | 20 |
| | 9 9 | | 21 |
| Biscuits de lantaisie à la melasse | 9 | Brioches Hot Cross | 21 |
| Petits biscuits a la melasse | 10 | | |
| Petits biscuits-éclair à la mélasse Carrés glacés à la mélasse | 10 | Pain Brun. Beignets à la mélasse | |
| Carres glaces a la metasse | | Muffins sucrés au son | 23 |
| d'avoine | 10 | | |
| | 11 | BONBONS | 00 |
| Carrés à la mélasse et aux dattes. Friandises à la mélasse et à la noix de | | Pastilles à la mélasse | 26 |
| Friandises à la melasse et à la liou de coco | . 11 | Pastilles à la mélasse Caramel à la mélasse Croquant aux arachides Croquant aux arachides | 26 |
| | | Caramels au chocolat et à la mélasse | 26 |
| Biscuits à la mélasse Friandises | 24 | Caramel de chez-nous Popcorn à la mélasse | 27 |
| | | | |
| PAIN D'ÉPICES | | Pommes caramélisées Fudge-éclair à la mélasse | 2 |
| Pain d'épices à l'eau chaude | 12 | | |
| Pain d'épices à l'eau chaude Pain d'épices Petits gâteaux au pain d'épices | 12 | A L'HEURE DE LA COLLATION | 1 |
| Gâteau des anges à la mélasse | . 12 | Milk Shake à la mélasse | . 2 |
| Pain d'épices renversé à l'ananas Pain d'épices à la marmelade | | Milk Shake à la melasse et a la | . 2 |
| | 13 | Lait chaud épicé | . 2 |
| d'orange Pain d'épices de fantaisie Gâteau renversé aux pommes et au pain d'épices | | Crème glacée au caramei | |

Table des matières

a malarse pure de quanté superieure de la Barbade — Couverture denseignements colinaires — Page 2 Missures équivalentes — Page 2 d

Termes de cuisine

Filet mignon — L'extrémité la plus tendre du filet de boeuf.

Glace — Préparation sucrée faite pour recouvrir une pâtisserie.

Faire revenir la viande — Lui faire subir un commencement de cuisson.

Saisir la viande — En faire brunir la surface en l'exposant rapidement à une chaleur intense.

Soufflé — Entremets de pâte légère, à l'intérieur vide, fait d'oeufs battus.

Compote — Fruits bouillis.

Arrosage — Action d'arroser la viande de son jus, pendant la cuisson, pour l'empêcher de sécher et lui ajouter de la saveur.

Hors-d'oeuvre — Menus mets servis au début d'un repas.

Caramel — Sirop épais fait de cassonade et de beurre.

Meringue — Blancs d'oeufs battus et sucre.

Purée de légume — Légume cuit, passé au tamis et servi comme potage velouté.

Faire mijoter — Faire cuire dans l'eau juste au-dessous du point d'ébullition.

Fricassée — Menus morceaux de poulet, de veau, etc. . . . cuits lentement dans une sauce

Plat au gratin — Plat recouvert de fromage râpé et cuit au four.

Filets — Tranches longues et minces de viande ou de poisson.

Casserole — Plat couvert, employé pour cuire des aliments au four.

Table d'équivalents

1 lb de sucre en poudre = $2\frac{1}{3}$ tasses.

1 lb de cassonade = 2¼ tasses (bien tassée).

1 lb de sucre granulé = 2 tasses.

½ lb de chocolat non sucré = 8 carrés (1 oz chacun).

3 oz de fromage à la crème = 6 cuillerées à table.

1 lb de fromage "cottage" = 2 tasses.

1 lb de fromage = 4 tasses de fromage râpé.

1 lb de beurre = 2 tasses.

1/4 lb de beurre = 1/2 tasse.

1 demiard de crème à fouetter = 2 tasses de crème fouettée.

12 à 14 jaunes d'œufs = 1 tasse.

8 blancs d'œufs = environ 1 tasse.

1 lb de pêches = 4 pêches moyennes.

1 orange moyenne = 1/3 tasse de jus.

1 citron moyen = 3 cuillerées à table de jus.

1 lb de noix (écalées) = 4 tasses.

1/4 lb de guimauve = 16 bonbons de guimauve.

11 biscuits Graham = 1 tasse de miettes.

1 lb de farine à gâteau = 5 tasses (tamisée).

1 lb de farine tout usage = 4 tasses (tamisée).

1 lb de prunes sèches = 2½ tasses.

1 lb de prunes confites = 4 tasses.

certities extractive extractive extractive extractive

Viandes et léqumes

Quelque chose de neuf . . . et de différent! La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade peut ajouter une saveur délicieuse aux mets principaux. Après avoir essayé ces recettes, se servir de son imagination . . . et de notre mélasse . . . pour renouveler l'attrait des plats que l'on préfère.

Fèves au lard

3 t. fèves blanches
1/4 lb. porc salé ou
bacon

1 oignon moyen 1/3 c. à thé poivre

½ c. à thé moutarde en poudre Eau

1/3 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

2 c. à thé sel

Trier les fèves et laisser tremper toute la nuit. Les égoutter et y ajouter porc haché, oignon, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, sel, poivre et moutarde. Recouvrir d'eau et faire cuire dans un plat à fèves couvert 6h. environ à 300°. Ajouter de l'eau si nécessaire. Servir chaudes.

Jambon tranché à l'ananas

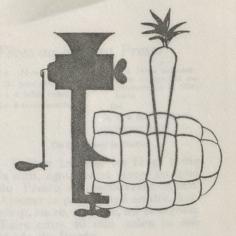
- 1 tranche jambon de 1" d'épaisseur
- 2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

2 c. à thé moutarde préparée

2 c. à thé vinaigre ½ t. eau

Tranches d'ananas

Mélanger mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, moutarde et vinaigre. Etaler ce mélange sur le jambon, dans un plat allant au four. Verser un peu d'eau autour du jambon et faire cuire à 325° jusqu'à ce qu'il soit



tendre (45 min. environ). Disposer l'ananas sur le jambon et remettre au four pour le faire dorer.

Côtes de porc aux pommes glacées

Faire brunir les côtes dans une poêle épaisse. Assaisonner et ajouter environ ¼ t. d'eau. Disposer des tranches de pomme crue sur les côtes. Recouvrir de 2 c. à table de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Couvrir la poêle et laisser cuire lentement jusqu'à ce que la viande soit tendre (45 min. environ).

Jambon glacé

Jambon cuit de 6 à 8 lb.

Clous de girofle entiers

2 c. à table de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade ½ t. sucre

½ c. à thé moutarde en poudre

3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Retirer la peau et le gras du jambon. Le garnir de clous et le disposer sur une grille. Verser 2 c. à table de mélasse sur le jambon. Bien mélanger les autres ingrédients et en recouvrir le jambon. Faire cuire à 325° pendant 40 minutes.

Viandes et

(prefigue chose do nead. To de de différent La met excepture de quatitr superior en le la Borbade peranionter une savent electronse aux
notas principaux, appres en ester ces receitas as saven de son
tra camation et de cotre metra camation et de cotre metra splats que l'on préfere

Feres au land

if the poor indicate the condition of th

Trier leg feves et ignair tramper toure la nort. Les contrer et 5 agours por les en contrer et 5 agours per contrer de la literade en portre et montre la literade en portre et montre la literade en citt l'investouvent de contre dans un citt l'investouvent de contre dans un citt l'investouvent de la contrer contrer contrer les en meuresque serve chaudes l'este en meuresque serve chaudes

Canada de la Canad

Addings, include pine de quiird superieure de la isubatio, montride et vinsigre frisler et apetituge sur la familian, dans un plat abract qu four Vinser un pau d'est utions du jambon of faire cuire a des jusqu'e e qu'il soft

DESCRIPTION OF STATES

to mere to more environe). Disposer Contrar set le gardion et remettre en four peur le faire darer

finages are and shames

range character less course de me une conreale entriesen Assuracement et ajonter naviron... E d sau l'hisposser
des franches de pommes crue sur
des franches de pommes crue sur
de metreser parc de qualité supécourse de la fembade l'ouvrir la
probe at annet voire lentement jusprobe at annet voire lentement jusqu' e que la remée son tendre
qu' e que la remée son tendre
qu' e que la remée son tendre

dambon glass

Anthony contracted by a the moining of the moining of the moining of the moining of the dealers of the contracted on the

itetaer la peni et le gras du chiapon, la damir de eleus et les disposer sur une grille. Versen 2 e l'abbe de measse sur le iambon disconnece les natres ingréfices et es reconveir le jambon alla curre a l'allé pendent de mi

Purée de patates sucrées au four

3½ t. purée de patates ½ ou ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 3 c. à table beurre fondu (ou margarine)

½ c. à thé zeste de citron ou d'orange râpé.

1/2 c. à thé sel

Guimauves

Mélanger les cinq premiers ingrédients. Si la purée est trop sèche, ajouter un peu de lait. Verser dans un plat et recouvrir de guimauves. Faire cuire à 350° 30 min. environ, jusqu'à ce que la purée soit chaude et les guimauves dorées.

Fèves au lard au Presto

2 t. fèves 1 lb. porc salé

3 c. à table cassonade 2 c. à table ketchup 3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Sel

1/2 c. à thé moutarde 1 oignon haché

De l'eau pour le Presto

Laisser tremper les fèves toute la nuit, égoutter et verser au fond du Presto en recouvrant d'eau. Ajouter le porc coupé en dés, ketchup, sucre, mélasse, sel et oignon. Faire cuire 40 min. selon la méthode du Presto.

Pain de jambon

2 c. à table beurre

1/4 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

8 à 12 cubes ou triangles d'ananas Clous de girofle entiers

4 t. jambon cuit ha-

2 c. à table oignon râpé

½ c. à thé moutarde en poudre

1 t. chapelure 1/2 t. jus d'ananas

2 oeufs légèrement battus

Une pincée de poivre de Cayenne

Faire fondre le beurre au fond d'un plat allant au four ou d'un moule graissé; couvrir de mélasse. Piquer les clous de girofle dans les morceaux d'ananas et disposer ceux-ci sur la mélasse. Mélanger jambon et autres ingrédients et tasser le mélange dans le plat, sur l'ananas. Couvrir et faire cuire à four modéré 30 min. Retourner sur un plat chaud. Pour 6 à 8 personnes.

Sauce Barbecue

3 c. à table beurre ou margarine

1/2 t. oignon haché
Une boîte de 6 oz
purée de tomate

1 t. eau

3 c. à table vinaigre

3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 2 c. à table sauce Worcestershire

2 c. à thé sel

2 c. à thé moutarde en poudre

½ c. à thé poivre ¾ c. à thé chili en

poudre
% c. à thé ail en poudre ou

1 gousse d'ail

Faire sauter les oignons dans le beurre; ajouter les autres ingrédients; bien mélanger. Verser sur des saucisses de Francfort, des plats de côtes, des hamburgers ou des boulettes de viande. Faire cuire à feu doux ou au four jusqu'à ce que la sauce épaississe.

CONSEIL PRATIQUE — Au lieu de jeter de l'eau sur de la graisse qui prend feu, jeter une poignée de sel ou de farine. Faire de même pour le jus qui déborde des tartes dans le fourneau.



retereter

Parée de patates sucréas

to the part of the primary of the Arabin forms of the Arabin forms of the part of the part

Inc. Art. S. D. Pt.

Arkhanger has energ procuers ingradient. Si la surrée cet trop
moche, ejouitre un neu de lait. Veuscr
dans un cont et reconveir de guimauves Pare curre à 350° 39 min
dayron, jusqu'à er que la purée
apviron, jusqu'à er que la purée
soit de que la purée

Pain de jamben

comple eldet & 52

about 1 section of the 53

ab

Fine fondre le beures an fand d'un d'un piet ellant au four on d'un d'un piet ellant au four on d'un moule graiser, couvir de mélases l'hquer les clous de groile dans les morceaux d'aneaus et d'apposer fembon et autres ingrédients et augre le mélance dans le plat, sur l'aneaux. Couvir et fain due a four moders 10 min. Retaerner four moders 10 min. Retaerner sur mint chaud. Pour 6 à 8

Au lieu de leuer de l'eau-eur de la gruisse qui prend feu, jeuer une poignée de sel eu du farbce. Feure de même pour le uns qui déporde des tartes dans le fonctions.

1

egotttes et verger au tom

contents a per coups in its teltenn, sucre, mileste, sel et organe faue cuire 40 min, selon le mehode du Presto.

Sauce Barbecue

S. C. A suite bourse on S. C. A dubte anten or consumers.

The explanation of S. C. S. C. The explanation of S. C. A the explanat

Faire santer les dignors dans le beurre, siculer les autres ingrétionts, tren mélanger Verser sur des reuctises de l'espolore, des chart de côus, des baminagers ou les boulettes de vismie. Paire rune à les dous sur au lour marune à les dous seuce épalistes

Tarte à la citrouille pour la Toussaint. Tarte au mincemeat pour Noël. Tarte au raisin ou aux pommes, toute l'année. La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, en rehausse la saveur.

Tarte à la mélasse et aux noix

1 c. à table fécule de mais ½ t. noix de Grenoble

1 c. à thé vanille 1/4 c. à thé sel 3 oeufs

Croûte de tarte

½ t. de mélasse pure de qualité supéri-eure de la Barbade t. lait

2 c. à table beurre fondu

Bien fouetter les oeufs, ajouter mélasse et beurre fondu. Mélanger la fécule de mais à un peu de lait. Ajouter au mélange de mélasse. Ajouter le reste du lait, les noix, la vanille et le sel. Verser dans une assiette à tarte garnie de pâte. Faire cuire jusqu'à ce que les bords de la garniture ne laissent pas de traces sur un couteau d'argent. Le centre prendra un peu plus tard. Température: 450° pendant 15 min., puis 325° pendant 30 min. environ. Garnir de crème fouettée.

Tarte aux pommes

6 grosses pommes su- 1/4 t. mélasse pure de res à cuire, tranchées en 8 morceaux (6 t.)

1/2 t. eau ½ t. sucre 1/2 c. à thé sel

30 min.

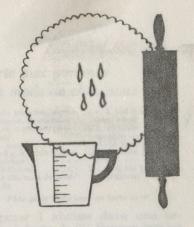
receptater

qualité supérieure de la Barbade

2 c. à table beurre ou margarine Pâte pour une croûte de tarte de 9" 1/2 c. à thé noix de mus-

cade

Faire cuire partiellement les pommes dans un plat allant au four. Mélanger sucre, sel et noix de muscade et saupoudrer les pommes du mélange. Etaler la mélasse sur les pommes et garnir de beurre. Recouvrir le tout de pâte. Pincer bien les bords de la tarte. Faire cuire à 425° pendant



Tarte à la citrouille ou à la courge

1 t. citrouille ou courge

½ t. cassonade 1/4 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

c. à table beurre fondu

1 c. à thé noix de muscade

1 c. a thé cannelle 1/2 c. à thé gingembre 3/4 c. à thé sel

2 oeufs 1 t. lait riche

Mélanger tous les ingrédients et les battre au fouet. Verser dans une croûte de tarte non cuite. Faire cuire à 425° 20 min. environ, ensuite à 375° pendant 20 - 25 minutes. Servir chaude ou froide, garnie de crème fouettée.

Tarte aux raisins

2 t. raisins secs sans pépins 2 t. eau bouillante ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 c. à table fécule de mais

1/4 c. à thé sel 1 c. à table beurre 2 c. à table jus de ci-

2 c. à thé zeste de citron râpé

Faire cuire les raisins dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faire dissoudre la fécule de mais dans un peu d'eau froide et y ajouter petit à petit la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le sel. Retirer du feu, ajouter le beurre, le jus et le zeste de citron. Laisser refroidir. Disposer dans une croûte de tarte de 9" non cuite. Recouvrir avec une autre abaisse. Faire cuire à 425° pendant 30 à 40 min. 5

Tarte à la mélasse et aux pruneaux

2 t. pruneaux cuits

dénoyautés t. jus de pruneaux 34 t. mélasse pure de

qualité supérieure de la Barbade 3 jaunes d'oeufs, bat-

1 c. à table jus de citron

Pâte pour 2 abaisses de tarte de 9"

1 c. à thé zeste de ci-

1/4 t. beurre fondu (ou

1/16 c. à thé clou de

tron râpé

margarine)

girofle

Mélanger pruneaux hachés, jus de pruneaux, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, jaunes d'oeufs, jus et zeste de citron, beurre et clou de girofle. Verser dans une croûte de tarte non cuite de 9". Rouler le reste de la pâte et la découper en lamelles de 1/2" de largeur; tordre ces lamelles et les disposer sur la tarte en les entrecroisant. Pincer le tour du rebord de la tarte. Faire cuire 10 min. à 450°, puis 30 min. à 350°.

Tarte mousseuse à la noix de coco

1 sachet gélatine sans ¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade t. eau froide 2 blancs d'oeufs, 2 ½ t. noix de coco râ-pée et humide jaunes d'oeufs c. à thé vanille ou ½ t. sucre 2 c. à thé extrait de 8 c. à thé sel 13/4 t. lait ou crème lérhum

Croûte de tarte cuite et froide de 9"

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire cuire au bain-marie le jaune d'oeuf, ¼ t. de sucre, le sel et le lait (ou la crème) jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuiller. Tourner constamment. Retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie. Ajouter, en tournant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Laisser épaissir le mélange (jusqu'à consistance d'un blanc d'oeuf). Faire une meringue avec le reste de sucre et les blancs d'oeufs. Incorporer, ainsi que la noix de coco, dans le mélange de cossetarde. Verser dans une croûte de tarte cuite et froide. Mettre au froid. Servir avec de la crème fouettée.

Tarte aux pommes à la mode de chez nous

5 t. de pommes sures à cuire, tranchées (4 ou 5 grosses pommes)

2/3 t. sucre 4 ou 5 c. à table farine enrichie

1/2 c. à thé sel 1/2 c. à thé noix de muscade

½ c. à thé zeste de citron râpé

¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 c. à table jus de citron 2 c. à table beurre ou

margarine

Pâte pour 2 abaisses de tarte de 9"

Disposer 1 abaisse dans une assiette à tarte de 9". Saupoudrer les pommes avec un mélange sucre, farine, sel, noix de muscade et zeste de citron. Remplir l'assiette avec ce mélange. Sur les pommes, mettre la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le jus de citron. Garnir d'une noix de beurre. Couvrir avec l'autre abaisse et pincer les bords de la tarte. Faire cuire 10 min. à 450°, puis 30 ou 40 min. à 350°.

Tarte au mincemeat

2 lb. viande maigre lb. graisse

7 lb. pommes 3 lb. raisins secs 2 t. sucre

13/4 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1 c. à table cannelle

1 c. à table clou de girofle 1 c. à thé noix de mus-

cade 1 c. à thé épices mélangées

1 c. à table sel ½ t. vinaigre 34 t. jus de fruit 2 t. bouillon de boeuf 2 oranges 2 citrons

Couvrir la viande d'eau et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Verser le bouillon et le conserver. Passer au hachoir viande, pommes et graisse. Y ajouter le sucre; les épices, le sel, le vinaigre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et 2 t. du bouillon de viande. Râper le zeste d'un citron et des oranges et y ajouter les jus et les raisins secs. Amener à ébullition et conserver dans des bocaux stérilisés. En garnir une tarte de 9". Couvrir d'une seconde abaisse ou de lamelles de pâte entrelacées. Faire cuire à 425° pendant 30 ou 40 min.

Parte à la mélasse et aux runeaux

tenedule sulfe the endactory and the endactory of the end

the property abandands Savegore

de-prupeaux melassa pura de muilla seperieure de la liurbada
names d'oculs, jus et xeste de
discon, beutro et ciou de grafie
discon, beutro et ciou de grafie
verser unas un croête de unito
non cuite de l' Nouler le reste de
a pâle et la devauger en lamelles
de le du de largeur, todre cos lamelles at les disposes an le taure
en les entrocrossent. Finant le tour
lu rebet d de la tarte prantiquier

Carte mousseuse à la not.

on the sea there is senter solvening to John and the senter solvening to John and the senter solvening to John and the senter solvening to the senter to senter the senter the senter to senter the senter th

amoulle to gettine dans for side Paire color on brunchens is and heart for a description of a few sucretic state of a few sucretic state of a few sucretic sudaries adhere a few sucretic sudaries and season for a few sucretic sudaries and few sucretic sudaries and few sucretic superconstitutions of the few sucretics and few sucretics and season for a few sucretics and season few sucretics and s

Turie aux pommes à la mode de chez noi

A cyling branches and the rest of the cyling to the cyling of the cyling

the short riverses, old School at 193

Despose that is a Sampandre to sittle à tait de a Sampandre tos pomnes avec un mémme de sucre borne set noi de musede et reste de uit on Hambli tas siette avec ce mélany. Sur les pom de siette avec ce mélany. Sur les pom de quaité superieure de la lasteud et le jus de citam Germi d'anno de le jus de citam Germi d'anno de la lasteud l'aure abaisse et pineer les conts de la facte l'aire curre 10 mm à de la facte l'aire curre 10 mm à de la facte l'aire curre 10 mm à

Turte an mincomeat

the years the received and the special relative received to the control of the co

Token in the property of a control of the soil of the

Gâteaux

Un gâteau peut être le couronnement triomphal d'un repas bien réussi. Et la saveur riche et veloutée de la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, ajoute au gâteau une saveur qui peut en faire un chef-d'œuvre.

Gâteau aux raisins et aux épices

1/2 t. shortening 1 t. cassonade 1/2 t. mélasse pure de

qualité supérieure de la Barbade 2 oeufs

1 t. raisins secs épépinés

1/2 t. noix de Grenoble 2¾ t. farine tamisée 2 c. à thé poudre à

pâte 1 c. à thé soda à pâte

1 c. à thé cannelle 1 c. à thé clou de girofle

34 t. lait sur

Travailler le shortening, y ajouter graduellement le sucre en mélangeant bien après chaque addition. Incorporer, en fouettant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et les oeufs battus. Ajouter, en alternant, le lait sur et les ingrédients secs tamisés. Incorporer les noix et les raisins. Verser dans un moule préparé et faire cuire 45 min. à 350°.

Gâteau au chocolat

24 t. shortening 24 t. sucre

1 c. à thé soda à pâte 1 c. à thé sel

23 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

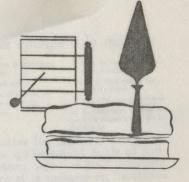
LELLILLELL

1 c. à thé vanille

3 carrés chocolat amer 2 oeufs

3/4 t. lair sur 11/2 t. farine enrichie tamisée

Travailler le shortening et ajouter graduellement le sucre. Ajouter soda, sel et vanille. Incorporer la mélasse et le chocolat fondu. Ajouter les oeufs en fouettant. Ajouter, en alternant, la farine et le lait sur. Faire cuire 25 min. à 375° dans deux moules de 8" bien graissés et légèrement farinés. Laisser refroidir et glacer.



Gâteau léger à la mélasse

21/4 t. farine à gâteaux 1 c. à thé sel 1/2 t. shortening tamisée 34 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade ½ t. sucre 1 c. à thé poudre à pâte

1/2 c. à thé soda à pâte 2 oeufs 1 c. à thé essence

½ t. lait

Dans un bol, tamiser farine, sucre, poudre à pâte, soda et sel. Y incorporer le shortening, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les oeufs et l'essence. Battre 2 min. avec un batteur électrique ou à la main. Ajouter le lait et battre 2 min. de plus. Verser dans deux moules à gâteaux à étages bien graissés. Faire cuire 25 min. à 375°

Gâteau au beurre et à la mélasse

3/3 t. beurre 3/4 t. sucre blanc

3/3 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

2 oeufs, bien battus 2/2 t. lait sur

2 t. farine

34 c. à thé soda à pâte 1 c. à thé épices mélangées

1/2 c. à thé clou de girofle c. à thé cannelle

1 c. à thé noix de muscade 1 t. raisins secs épépinés et enrobés de 1/8 t. de farine

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre en fouettant après chaque addition. Incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et les oeufs battus. Ajouter, en alternant, le lait et les ingrédients secs tamisés. Ajouter les raisins farinés. Verser dans un moule préparé et faire cuire une heure environ à 350°.

Gateaux

In gareau peut force le courant memerat triompace a un capas luor reussi. El la acyona reuse et veloute de la finalessa carra, es qualtes superiorre de la finalessa carra de ajunto acyona que peut cur garte un coef-d'agure.

Gotean aux raisins et

A contact of the cont

Transition be shortening, y signifier, graduella mont le sorre en miter, graduella mont le sorre en mitens graduella acquissant sa
transition de communità supprison
the la frankade et les couls battus
Aloutan, et alternant, le lest sur et
les ingrettents sus stantases, innorles ingrettents sus stantases innorter bore les paix et tes raisins. Verser
tante un moute préparé et faire

Edicale are chocolut

Authorities 1 a. 8 has regular country and section of the regular country country of the country

Travaller is chortened a sport of the control of th



Carren léger à la mélasse

Applications of the second sec

there in the test some farme, where some et sei, morrorer le shortenner, le me agre purce de qualité super sum de l'essence de l'arrad, les occis et l'essence de l'arrad, les occis et l'essence de l'arrad, les occis et le main. Apouter de chus, lest et lestre 2 min de plus de plus de la main. Apouter l'arrad de plus lestre 2 min de plus de l'especial de plus et les proposes de l'arrad de plus de l'arrad de l'arrad de plus de l'arrad de l'ar

Cahan in beurre ei à la monse

the Anton Mile of the control of the

ichile le peure en come en en noute en coute en coute graduelle curst et aucre en coute ten aucre en coute en acceptant arrês chaque addition unexpert le mélasse quire de qua cuperteure es la birrhade es les capité lattre de l'entrent, en la tignédit que secs les leur en les tignédit que secs les paises. Acester les raisims farinés et au moute proparé et l'évener dans au moute proparé et l'évener dans au moute proparé et litre reure une beure environ à

Gâteau de Noël

11/2 lb. beurre

11/2 lb. sucre 6 t. farine tout-usage tamisée

10 oeufs

3 lb. raisins secs 2 lb. raisins de Corinthe épépinés

1 lb. cerises confites

1 lb. cédrat 1 lb. figues

1 lb. amandes

1 c. à thé soda à pâte

1 c. à thé crème de tartre

1/2 c. à thé macis c. à table cannelle

1/2 c. à thé noix de mus-

1 c. à table d'extrait de vanille, de citron et d'extrait d'amandes 1 verre à vin de lait

verre à vin de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 verre à vin de vin 1 verre à vin de cognac

Défaire le beurre en crème — ajouter graduellement le sucre et bien fouetter. Ajouter les oeufs battus. Enrober fruits et noix d'une tasse de farine. Tamiser le reste de la farine avec les épices et ajouter au mélange. Ajouter ensuite la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le lait, les essences, le vin et le cognac . . . et mélanger le tout. Ce mélange donne TROIS gâteaux ronds (2 de 8" x 31/2" et un de 6" x 3"). Remplir chaque moule aux trois-quarts. Laisser cuire à la vapeur pendant 3 heures et au four pendant 1 heure.

Gâteau à la compote de pommes et aux épices

(PRÉPARATION RAPIDE)

1 t. compote de pommes non sucrée

1/3 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

2 oeufs, bien battus

1/2 t. shortening mou

1 t. sucre

recereteretere

1 c. à thé sel 11/2 c. à thé poudre à pâte

% c. à thé soda à pâte 1/2 c. à thé cannelle

1/2 c. à thé noix de muscade

2 t. farine à gâteaux tamisée.

Placer dans un bol tous les ingrédients secs tamisés. Dans un autre bol, fouetter ensemble la compote de pommes, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les oeufs et le shortening mou. Mélanger le tout. Fouetter pendant 3 min. environ avec un batteur électrique ou à la main. Verser dans un moule préparé et faire cuire 25 min. à 350°.

Gâteau éponge à la mélasse

1 t. farine à gâteaux tamisée

1/2 c. à thé sel 5 blancs d'oeufs, 5 jaunes d'oeufs

1/2 t. sucre

1 c. à table zeste d'orange râpé

11/2 c. à thé zeste de citron rapé

2 c. à thé jus de citron ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Fouetter les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur citron. Ajouter graduellement le sucre et la mélasse en fouettant après chaque addition, 3 min. de plus après la dernière addition. Incorporer le zeste d'orange, le zeste et le jus de citron. Ajouter la farine tamisée et le sel en 3 fois. Bien fouetter après chaque addition. Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme et incorporer au mélange. Faire cuire 45 min. à 325° dans un moule à tube non graissé de 9".

Gâteau marbré aux épices

1/2 t. shortening

1 t. sucre blanc

¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

2 oeufs

2 t. farine à gâteaux tamisée

2 c. à thé poudre à pate

1 c. à thé sel 1 c. à thé cannelle

1/2 c. à thé clou de girofle

1/2 c. à thé noix de muscade

1/4 c. à thé épices mélangées 1/2 t. lait

Travailler ensemble le shortening et le sucre en fouettant bien. Ajouter les oeufs en fouettant. Mélanger farine tamisée, poudre à pâte et sel et ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Diviser la pâte en deux. A la moitié de la pâte, ajouter la mélasse et les épices. Verser la pâte foncée et la pâte claire alternativement dans un moule bien graissé et légèrement fariné. Faire cuire 45 min. à 350°.

CONSEIL PRATIQUE - On peut enlever les taches et les ternissures des casseroles d'aluminium en employant une solution de deux cuillerées à table de crème de tartre dans une pinte d'eau. Conserver cette solution dans un bocal, pour s'en servir au besoin.

Biscuits

Les galettes à la mélasse, épicées et faciles à mastiquer . . . accompagnent bien les desserts et sont bien appréciées dans les boîtes à lunch et après la classe . . . En toutes saisons . . . tout le monde les aime. La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade fait les galettes à la mélasse les plus demandées parmi les écoliers du voisinage.

Biscuits-éclair au gingembre

3/4 t. shortening 1 t. sucre blanc

1 oeuf 4 c. à table mélasse pure de qualité su-périeure de la Bar2 t. farine

2 c. à thé soda à pâte 1 c. à thé cannelle

1 c. à thé clou de girofle

2 c. à thé gingembre 1/2 c. à thé sel

Travailler le shortening et y ajouter le sucre, l'oeuf et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter les ingrédients secs. Faconner de petites boules que l'on roule dans le sucre blanc et que l'on aplatit avec une fourchette. Faire cuire à 375°.

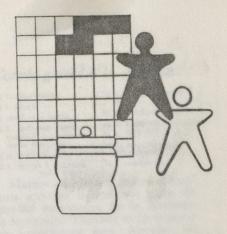
Biscuits aux épices

1 c. à table lait

1 t. mélasse pure de 2 t. farine qualité supérieure ½ c. à thé soda à pâte de la Barbade ½ c. à thé sel 1/2 c. à thé clou de gi-1/4 t. sucre 1½ c. à table beurre 1½ c. à table rofle 14 c. à thé cannelle 1/2 c. à thé noix de musshortening

cade

Amener la mélasse à ébullition; ajouter sucre, shortening et lait; puis, les ingrédients secs. Mettre au froid, rouler la pâte et faire cuire à 375° pendant 8 à 10 min.



Biscuits de fantaisie à la mélasse

14 t. shortening c. à thé cannelle 21/4 t. farine 1/4 t. cassonade

c. à thé soda à pâte 1 oeuf 1/2 c. à thé clou de gi-14 t. mélasse pure de rofle qualité supérieure de la Barbade

c. à thé sel c. à thé gingembre

Travailler le shortening; ajouter graduellement le sucre. Incorporer l'oeuf en fouettant, puis, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter les ingrédients secs tamisés. Mettre au froid pendant 1 h. Faconner en petites boules de la grosseur d'une noix de Grenoble. Disposer sur une tôle à biscuits graissée. Avec un pinceau, humecter d'eau froide. Saupoudrer chaque biscuit de sucre. Faire cuire 10 min. à 375°.

Petits biscuits à la mélasse

14 t. lait sur 35 t. shortening 2 t. farine tamisée 1/3 t. cassonade 1/2 c. à thé sel 1 oeuf 1 c. à thé gingembre

1/4 t. mélasse pure de 1 c. à thé cannelle qualité supérieure de la Barbade 1 c. à thé soda à pâte

Travailler le shortening et y incorporer sucre, oeuf, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et lait. Ajouter les ingrédients secs tamisés en mélangeant bien. Laisser tomber la pâte à la cuiller sur une tôle à biscuits graissée. Faire cuire 10 min. environ à 375°

Bisouits

Les galettes à la mélasse épicées et faciles à mastiquer : arcomme guent lain les desserts et sont bien apprectees dans les boiles à limet et après la classe . En toutes saisans . tout le monde les aime. La maisse pure, de qualité supérieure, de qualité su son déserte du voisinage.

Biscuits-éclair au gingembre

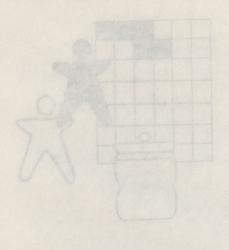
1. shortening 2. deping 2. deping 1. deping 2. deping 2.

Travellier le shortening et y niouter le suize, l'oeuf et la mélièse pure de qualité surérieure de la Barbade, Ajouter les imprédients sect. Rusquier de petites houles que l'on roule dans le sucre hanc que l'on roule dans le sucre hanc que l'on aplatif avec une fourdette fraire cuire à 355.

Hiscuris dux epices

with a standard of the second section of the second second

Ameny la mélesse à ebuliacon aporter sucre, shortening et lair; ouis, les ingrédients secs. Mettre au froid rouler la pête et faire au froid rouler la pête et faire cuire à 195 pendent 5 à 10 min.



Biscuits de fankrisse à la mélasse

olleman add a m I mainten a 1 pt outstill 1/2 electronem 1 M object about add 6 5 S tono 1 ig shorter both a 2 M other open add 6 5 S tono 1

in Harbade 1 C. & Che and in Harbade 1 C. & Che and in Harbade 1 C. & Che pinnership

ter graduellement is at an incorcorer l'osuf en fourthant, puis, la
corer l'osuf en fourthant, puis, la
corer l'osuf en fourthant, puis, la
corer les ingréde la fachade. Ajouter les ingrédroits sers tamisées. Mettre u
de la peudant I he l'agomet en
froit peudant I he l'agomet en
correctes boules de la grosseur d'une
noix de Gremble. Disposer aur une
tôle à biscuille graigese. Avec un
graceau, humerter d'enu froide.

graceau, humerter d'enu froide.

Petris histories it la milesse

To think change the fact of the services of the consensual of the conference of the

to votier le shortening et vincorporès succe, cent mélasse pare
de qualité supérieure de la Barbade
et lait. Ajouter les ingrédients seus
tennisés en mélangeant ben Laistennisés en mélangeant ben Laistennisés en mélangeant ben Laistennisés en mélangeant ben Laistennisés en mélangeant par duiter aut
une tôle à bisoults graissée. Faire
une tôle à bisoults graissée. Faire
une tôle à bisoults graissée. Faire
une tôle à bisoults graissée.

Biscuits au gingembre

1 t. mélasse pure de 1 c. à table gingembre qualité supérieure de 1 c. à thé épices mé la Barbade

1 t. beurre ou shorten-

1 oeuf, battu

1 c. à thé épices mélangées

1 c. à thé sel 1 c. à table soda à pâte dissous dans un peu d'eau

23/4 t. farine environ

Amener la mélasse à ébullition, ajouter le sucre. Retirer du feu, ajouter le shortening et le soda dissous. Laisser refroidir. Ajouter l'œuf. Tamiser les ingrédients secs et les incorporer au mélange. Ajouter un peu de farine s'il le faut. Mettre au froid et rouler la pâte (1/8 " d'épaisseur).

Découper en forme de biscuits ou en faire un rouleau de pâte à mettre au réfrigérateur; laisser au réfrigérateur pendant 24 h. et trancher. Faire cuire à 375° jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Petits biscuits-éclair à la mélasse

11/3 t. lait condensé ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1/8 c. à thé sel

1/2 c. à thé gingembre ½ c. à thé cannelle 21/2 t. flocons de maïs ½ t. noix hachées 1/2 t. raisins secs hachés

Faire cuire mélasse, lait condensé sucré et sel au bain-marie, en tournant, jusqu'à consistance épaisse, soit 10 min. environ. Quand le mélange est refroidi, ajouter les épices puis, en tournant, les autres ingrédients. Laisser tomber à la cuiller sur une tôle à biscuits graissée. Faire cuire 15 min. à 375°.

Carrés glacés à la mélasse

1/4 t. shortening 1/2 t. sucre

1 oeuf, non battu

1/2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1/2 c. à thé vanille

2 t. farine à gâteaux

11/2 c. à thé poudre à pate

1/4 c. à thé soda à pâte 1/4 c. à thé sel

16 t. lait 1/2 t. noix assorties (facultatif) 1/2 t. raisins secs

Manier shortening, sucre et oeuf puis ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et la vanille. Tamiser et incorporer les ingrédients secs. Ajouter, en alternant, avec le lait. Ajouter noix et raisins. Faire cuire 35 min. à 350°, dans un moule de 7" x 9". Recouvrir de glaçage à la vanille pendant que le gâteau est encore chaud.

Biscuits à la mélasse et à la farine d'avoine

1% t. farine 1 c. à thé soda à pâte

1/2 t. shortening

1 c. à thé sel 1 c. à thé noix de muscade 2 t. avoine roulée

2 oeufs bien battus 1/2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 t. raisins secs épépinés

1 t. cassonade

Manier le shortening et ajouter graduellement le sucre. Incorporer les oeufs et la mélasse. Tamiser les quatre premiers ingrédients et ajouter l'avoine roulée. Ajouter, en tournant, au mélange de shortening. Incorporer les raisins hachés. Laisser tomber à la cuiller sur une tôle à biscuits graissée. Faire cuire 10 min. environ à 375°.

CONSEIL PRATIQUE -



Le jus de citron décolle le diachylon, la gomme, etc., des mains et des habits. Il enlève aussi des mains les taches d'encre, de fruit et autres ainsi que l'odeur d'oignon. Pour enlever les taches de légumes, se frotter les mains avec une tranche de citron ou une pomme de terre crue.

Biscuits au zingembre

t reduces park to leck thicker random
qualita superisque da leck the éparsa noi
longes.

1. Serbais.

1. Athère de la communitation de la communit

Amener la mélusea à ébullition apouter le sucre Bailrer du leu apouter le socialisée et le soda de socialisée et le soda l'euf. Transer les rugrédients social les ricorporer au mélange à out cer un les de tanne s'il le frant cer un les au fraid a couler la pitte de caisseure et les de caisseures et les de caisseures et les des seures et les seures et les des seures et les des seures et les seures et l

Discouper on forme de bisenties du en fale un roubeau de mise à localité au réfrigération; laisser un réfrigération; laisser un réfrigération (1, 1), « fale au réfrigération (2, 1), « fale au réfrié du ce que les biscouts soient dorfe.

Petits biscuits-éclair

d ly mélase

to defect the constraint of th

Faure cuire melasse, lait condonse sorré et sel au bain-maile en tournant, josqu'à consistance épaisse, soit 10 min saveren Quend le melatige est tolovid, ripuur les épires puis, en tourbant les aufres ingrédients. Laisser comber à la ungrédients sur une tole a maruns gens couler sur une tole a maruns gens sée Pain caire 15 min à 3.55°

Jarrés glacés à la melans

A submort fail, A paints and a paint sends a paint sends as paint and provided and

l'iscuits à la mélasse et à la farlac d'avenue

Type forms and a companies of the design of

STRUCTURE HERENOT



to just de curon décolia le dinchetem la gonnec, etc. des meins et des irabra. Il mille et curon des mans les taches d'engre, de cultive des mans ains l'odern d'eignon, lour encever les taches de façuence, se frotter l'our encever les taches de façuence, se frotter comment de l'ere crue.

Biscuits à la mélasse et au beurre d'arachides

1 t. farine enrichie ta-½ t. sucre misée ½ t. mélasse pure de ½ c. à thé sel qualité supérieure c. à thé soda à pâte de la Barbade 1 c. à thé vanille c. à thé poudre à 1 ocuf 1/4 t. beurre d'arachides 2 c. à table lait 1/2 t. shortening

Manier le shortening avec le beurre d'arachides, ajouter graduellement le sucre et incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, la vanille. l'oeuf battu et le lait.

Ajouter, en tournant, les ingrédients secs tamisés. Laisser tomber la pâte sur une tôle à biscuits graissée et la tasser avec le fond d'un verre recouvert d'un linge humide. Faire cuire 10 min. à 375°. Donne 3½ douzaines de biscuits.

Carrés à la mélasse et aux dattes

1 t. farine enrichie ta-1/4 t. shortening fondu misée 1/2 c. à thé vanille ½ c. à thé sel 2/3 t. noix hachées 1/8 c. à thé soda à pâte 1 paquet de 7 oz de 1 oeuf battu

1/2 t. sucre ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Fouetter l'oeuf, ajouter sucre, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, shortening et vanille. Ajouter, cn tournant, les ingrédients secs tamisés, les noix et les dattes. Verser dans un moule carré de 9" recouvert de papier ciré graissé et légèrement fariné. Faire cuire 40 min. à 350°. Lorsque le gâteau est refroidi, le couper en 32 carrés et les rouler dans du sucre de confiserie.

dattes dénoyautées,

finement hachées

Friandises à la mélasse et à la noix de coco

2 t. farine à gâteaux tamisée

1/4 c. à thé soda à pâte

1/4 c. à thé sel 1 t. sucre

1/3 t. beurre ou margarine

1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1/4 c. à thé vanille

4 blancs d'oeufs, non battus

13/4 t. noix de coco râpé et humide

Faire fondre le beurre ou la margarine et y ajouter les ingrédients secs tamisés. Ajouter, en tournant, mélasse, vanille et blancs d'oeufs. Bien mélanger. Ajouter, en tournant, la noix de coco. Etaler dans deux moules carrés de 8", recouverts de papier ciré graissé et légèrement fariné. Faire cuire 35 min. à 350°. Lorsque les gâteaux sont refroidis, les couper chacun en 24 carrés. Les conserver dans une boîte hermétiquement fermée.

Gaufrettes roulées à la mélasse

½ t. farine à pâtisserie ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1 c. à thé noix de mus-

1 oeuf, bien battu 1 c. à thé cannelle ½ c. à thé sel

1/4 t. shortening 1/4 t. sucre

Amener la mélasse à ébullition. Ajouter shortening, sucre et sel. Tamiser ensemble farine et épices et ajouter à la mélasse, en alternant avec l'oeuf battu. Laisser tomber la pâte en petite quantité, sur une tôle à biscuits bien graissée. Faire cuire 10 min. environ à 300°. Laisser refroidir 1 min. et enrouler la pâte autour de la poignée d'une cuiller de bois, graissée au préalable. On peut fourrer ces biscuits avec le glaçage au beurre et à la mélasse de la page 17. Si la pâte devient trop dure pour être roulée, la réchauffer quelques minutes au four.

CONSEIL PRATIQUE -



-Pour immobiliser le bol quand vous mêlez ou battez des ingrédients, le poser sur un linge humide replié ou sur une rondelle de caoutchouc comme celles qu'on emploie sur les bocaux de conserve.

Pain dépices

Une seule chose surpasse l'arôme des galettes au gingembre cuisant au four, c'est la saveur épicée de la galette au gingembre fraîche cuite, relevée de mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade.

Pain d'épices à l'eau chaude

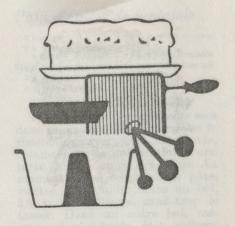
2 c. à thé poudre à 1/2 t. shortening pâte 1/2 t. cassonade 1 c. à thé sel 1 oeuf 1 c. à thé soda à pâte 24 t. mélasse pure de 11/2 c. à thé gingembre qualité supérieure 1 c. à thé cannelle de la Barbade 1/2 c. à thé clou de gi-21/2 t. farine tamisée rofle 1 t. eau bouillante

Mélanger ensemble shortening, sucre et oeuf et incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et l'eau. Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter en fouettant jusqu'à consistance lisse. Verser dans un moule carré de 9". Faire cuire 40 à 50 min. à 325°.

Pain d'épices

1/2 t. sucre
1/2 t. shortening
1 oeuf
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade.
2/2 t. farine tamisée
1/2 c. à thé soda à pâte
1 c. à thé cannelle
1 c. à thé gingembre
2 c. à thé sel
1 t. eau chaude
1 t. raisins secs (facultatif)

Manier shortening et sucre; ajouter l'oeuf battu, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade puis les ingrédients secs tamisés. Ajouter l'eau chaude en dernier lieu et fouetter jusqu'à consistance lisse. Faire cuire dans un moule carré de 8", 35 à 40 min. à 350°.



Petits gâteaux au pain d'épices

1/2 t. shortening
2/3 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1/4 t. sucre
2 oeufs battus
1 t. lait sur

2 t. farine à gâteaux tamisée
1 c. à thé soda à pâte
1 c. à thé gingembre
1 c. à thé cannelle

Amener les trois premiers ingrédients à ébullition. Laisser refroidir et ajouter au mélange les oeufs battus. Incorporer les ingrédients secs tamisés, en alternant avec le lait. Disposer à la cuiller dans des moules à muffins graissés et faire cuire 15 min. à 350°. Glacer avec le glaçage au beurre et à la mélasse de la page 17.

Gâteau des anges à la mélasse

2 t. farine à gâteaux tamisée
1 c. à thé soda à pâte
1 c. à thé gingembre
½ c. à thé sel
6 c. à table shortening
½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
ceufs, bien battus
½ t. lait sur

Manier le shortening et ajouter graduellement le sucre en fouettant bien. Incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les oeufs battus et le lait. Ajouter soigneusement au mélange la farine tamisée, le soda, le gingembre et le sel. Faire cuire 35 à 40 min. à 350°.

Pain defices

The same chost strip, so i arome due rallottes an algorithm as algorithms of agreement and authority of a rallottes and an according to a rallottes and a rall

Pain d'épices à l'eau chaude

A mahiring half has 2 mandaring of 12 manuages 1 manuag

Pain d'épices

situp asabus bul dire pit i manus i gi salam bul dire pit i manus i gi salam bul dire pit i manus i salam bul dire pit i manus i salam bul dire pit i manus i

Munice shortening of surge as journer I send nature, to mulicese pure dor, nature surger ourselve hardeness price les distributes i un chende en a surger les et en a surger en en en en entre de 8° de a tremm à les entre de 8° de a tremm à les entre de 8° de a tremm à les entre de 8° de la contre de la



Petus griedras au pain

constant a service of the service of

discrete as true tremtors ingrediscrete a fundition. Laisest refror
divid aporter an ambanga les confe
hard from porter les marchients
hard from a la calita dans des
moules a modime maisses et france
come de min, avider d'about aver
le divinge au beutre et à la maisses
de la cage au beutre et à la maisses
de la cage au beutre et à la maisses
de la cage au beutre et à la maisses
de la cage au

biditeon des angen a la mélosse

of course weather 11 worstly despet 1 for any of the course of the cours

blower le shortening at sionter gracht (intent le sucre en fouettaux dien. Incornorer la mélacse pare de qualité sandrioure ce la Barbeau les couls barbag et le late, à outer sourceisement au mélacge la sarle de banteer, le sorle, le glarenches et banteer, le sorle, le glarenches et le sail de glarenches et le sail de glarenches et le cale et min.

Pain d'épices renversé à l'ananas

GARNITURE:

1 c. à table beurre ou margarine 1/3 t. mélasse pure de qualité supérieure

de la Barbade 14 t. sucre 6 tranches ananas 6 cerises au maras-

PÂTE DU GÂTEAU: 1½ t. farine tamisée ¾ c. à thé sel ¾ c. à thé poudre à pâte ½ c. à thé gingembre ½ c. à thé cannelle

4 c. à thé clou de girofle 1/3 t. shortening

1/4 t. sucre
1/2 c. à thé soda à pâte
1/2 t. mélasse pure de
qualité supérieure
de la Barbade

1 oeuf ½ t. lait sur

Mettre le beurre dans un moule ou un plat allant au four. Faire fondre et ajouter mélasse et sucre. Disposer l'ananas et les cerises sur le mélange.

Pâte du gâteau: Manier le shortening, le sucre et le soda. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter, en tournant, ¼ des ingrédients secs tamisés. Ajouter l'oeuf en fouettant. Ajouter alternativement le reste de la farine et le lait sur. Fouetter jusqu'à consistance lisse. Verser sur la garniture de façon à bien la recouvrir. Faire cuire 1 heure à 350°. Retourner le gâteau.

Pain d'épices à la marmelade d'orange

1% t. farine à gâteaux tamisée

3/4 c. à thé poudre à pâte

½ c. à thé soda à pâte 1 c. à thé cannelle

1 c. à thé cannelle 1 c. à thé gingembre

1 c. a the gir

1/4 t. shortening

1 oeuf, bien battu

1/2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 t. marmelade d'orange

4 c. à table eau bouillante

Mettre dans un bol le shortening fondu, l'oeuf battu, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et la marmelade. Dans un autre bol, mettre les ingrédients secs tamisés. Verser les ingrédients mouillés dans les ingrédients secs et bien mélanger. Ajouter l'eau bouillante et mélanger parfaitement. Faire cuire 25 à 30 min. à 350°.

Pain d'épices de fantaisie

2 t. sucre 2 c. à table poudre

à pâte 2½ c. à thé soda à pâte

4 c. à thé sel 9 t. farine tamisée 3 c. à table gingembre

3 c. à table cannelle 1 c. à thé épices mélangées

1 c. à thé clou de girofle

11/2 t. shortening

Tamiser tous les ingrédients secs dans un grand bol, y incorporer le shortening avec une fourchette, comme pour la préparation d'une tarte. Mettre au réfrigérateur. Au moment de se servir de la pâte, mettre, à la cuiller, dans un bol, 21/8 t. du mélange, sans trop le tasser. Dans un autre bol, mélanger 1 oeuf battu, ¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et ¾ t. d'eau bouillante. Ajouter, en tournant, les ingrédients mouillés aux ingrédients secs et fouetter jusqu'à consistance lisse. Faire cuire dans un moule préparé 35 min. à 325°.

Gâteau renversé aux pommes et au pain d'épices

1 t. farine tamisée ¼ t. shortening ½ c. à thé poudre à ¼ t. cassonade

1/4 t. cassonade
1 oeuf bien battu

pâte
½ c. à thé soda à pâte
½ c. à thé sel

½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1/2 c. à thé cannelle
1/2 c. à thé gingembre
1/2 t. lait sur

Manier le shortening et ajouter graduellement le sucre en mélangeant bien. Ajouter, en tournant, l'oeuf et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter alternativement les ingrédients secs tamisés et le lait. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

4 grosses pommes sures ¼ t. beurre ¾ t. cassonade 1 c. à thé cannelle

Faire fondre le beurre dans un moule ou un plat allant au four et recouvrir de pommes tranchées. Saupoudrer de sucre et de cannelle. Verser la pâte du gâteau sur les pommes et faire cuire 45 min. à 350°. Retourner le gâteau et servir avec la sauce satin de la page 17.

Pain d'épices renversé à l'anancs

ESUTINAAD

you arrest of 22 a. w.f.
you arrest on a control of the control of

PATE OIL GATEAU (1) L. Corne cantisse (2 c. 2 th) soil (2 c. 2 th) pouter 2

Mettre is broare dans un monte ou un plat alique au louix Phire londre et ajouter michaese et sucre-

Pare du gan un Martier le shortemina, le stare et le sois, Ajourer la melasse pure de quelle sinair, en corre de la Parbade, Ajonier, en fourant, « des incrédients ses a l'ambées, Ajourer l'osuf en fousttant. A jourer elescrativement le tant. A jourer elescrativement le resea de la farine et la lair surresea de la farine et la lair surfouetter jusqu'à consistance B sec Verset sur jusqu'à consistance B sec lien la recouvir d'abre cape i heure à 360°, l'etourner le rille en

Pain d'épices à la marmelade d'orange

traine a gateaux II t. shretenine traine a traine a la contraine a la contraine a traine a tr

Meure date un boi le aborte aing fonde, l'or un baite, la radiasse oure de qualité sur caure de la Barbarie de la marmelade. Dans un autre les instructes de la farmises. Verses les expresients act dans de la moulliée dans de ingréclients act dieu méignger à joutes l'aux bruillants et mélanger partiets bruillants et mélanger partiets.

Pain d'Épices de fantaisie

to a state parent les and parent les authorites les and a manager les and a manager

waterfrode 1921

dans un grand bolt, y incomparte de abortemme aven une fourchette comme mout la propagation d'une comme de la propagation d'une tarte séctire au réfrégérateur An mount de se servir de la principal de la principal de la principal de la principal de la cuilber d'ans un bolt de la cuilber d'ans trap le caser l'itere un autre ted nué laigne l'ought out battu, si t mélasse pur de qualité supérieure de la principal de la transporteure de la constitue et d'au tournant, les incrédiments aux ingredients secs diance mouilles unx ingredients secs diance quant du sons trance et forcetter jusqu'à constituire prépare d'une de sur moule prépare Sonna à 325.

taukau renversé aux poinines et nu pain d'épices

grinostock del, estimat samulati estimate del estimate del estimate del estimate estimate para l'un del constitue del estimate del estimate estimate del estimate del constitue del estimate del esti

Manier le soutening et sjouter graduellement le sucre en mélangement trien. A touter, ou touenant, local et la metasse pars de quiling substance de la phirtode. A touter du maniferentivement les lair. Fouetter jusc turnade et le lair. Fouetter jusc qui es que le mélange soit mouseux.

entered A M survey exaction seasons F allogous with 6 5 1 allogous and 3 M

Parte fontes le benre dans un moule de un plet eilset au four et convente de un plet elle et de cannelle. Suppopuler de ucte et de cannelle verser la pitte du gateau auf les primues et faire cuire 40 min. à 100° Reteurner le gateau et envir 100

() PARPITA

Le dessert peut être le clou du repas. Et les desserts préparés avec la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, ont une saveur qui leur est propre. Tous les amateurs de dessert seront ravis par les recettes que nous leur présentons ici.

Pouding à la mélasse à la vapeur

1 t. raisins secs hachés 1/4 t. mélasse pure de qualité supérieure 3 c. à table shortening de la Barbade 1 t. eau bouillante 1 oeuf

1/2 t. sucre

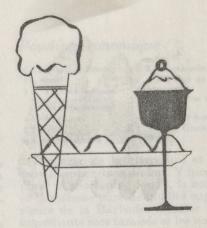
11/2 t. farine tamisée 1 c. à thé sel 1 c. à thé soda à pâte

Mettre dans un bol les raisins et le shortening et ajouter l'eau bouillante. Incorporer le sucre et la mélasse. Ajouter l'oeuf battu et les ingrédients secs tamisés. Verser dans un moule graissé d'une pinte. Faire cuire à la vapeur pendant 2 h. Servir chaud avec la sauce désirée.

Pouding à l'indienne

3 c. à table sucre 1/4 t. farine de mais 1 c. à table beurre ou 2 t. lait chaud margarine 1/2 c. à thé sel 1/3 t. mélasse pure de 1/8 c. à thé soda à pâte qualité supérieure de la Barbade

Faire cuire la farine de mais dans le lait jusqu'à consistance épaisse, en tournant constamment. Ajouter les autres ingrédients. Verser dans un plat (1 pinte) allant au four. Faire cuire à 275° pendant 2h. Servir chaud avec la sauce à la mélasse ou de la crème fouettée.



Pouding aux figues à la vapeur

3 c. à table beurre ½ t. mélasse pure de

qualité supérieure de la Barbade

1/2 t. lait

1/2 livre figues coupées en morceaux

1/2 c. à thé sel

1/4 c. à thé clou de girofle

1/4 c. à thé épices mélangées

1/4 c. à thé noix de muscade

11/8 t. farine tamisée 1/2 c. à thé soda à pâte

Mélanger dans un bol les ingrédients secs tamisés. Mélanger beurre fondu, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et lait. Incorporer, en tournant, aux ingrédients secs. Ajouter les figues hachées. Verser dans un moule graissé et faire cuire à la vapeur pendant 21/2 h. Servir chaud avec une sauce.

Pouding aux carottes à la vapeur

1/2 t.shortening (fondu)

1/2 t. cassonade ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 t. pomme de terre crue râpée 11/2 t. carotte crue râ1 t. farine

1 c. à thé soda à pâte 1 c. à thé cannelle

1/2 c. à thé épices mélangées

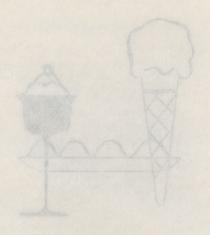
1 t. raisins secs épépinés

1/8 t. cédrat haché

pée Mélanger shortening fondu, sucre et mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter la pomme de terre et la carotte râpées. Incorporer les ingrédients secs tamisés et les fruits. Verser dans un moule graissé, bien recouvrir et faire cuire à la vapeur pendant 21/2 h. Servir chaud.

1 t. lait froid

たたたたたたたたたた



Plum Pudding

1/4 t. shortening fondu 11/2 c. à thé cannelle 1/4 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 2 oeufs battus

1/4 t. jus de fruit 2 t. farine tamisée

1/4 t. sucre 1 c. à thé sel

1/2 c. à thé clou de gi-

11/2 t. raisins secs épépinés 11/2 t. raisins de Co-

rinthe ¾ t. cédrat coupé

11/4 t. zeste de divers

Mélanger shortening, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, oeufs battus et jus de fruit dans un bol. Tamiser les ingrédients secs dans un autre bol. Mélanger le tout. Ajouter les fruits et bien mélanger. Verser dans un moule de 2 pintes, bien graissé. Couvrir hermétiquement. Faire cuire à la vapeur pendant 4 ou 5 heures. Servir très chaud avec la sauce dure de la page 17.

Pouding aux dattes et aux noix

1½ t. farine 1 oeuf ¾ t. mélasse pure de ½ c. à thé sel ¼ c. à thé clou de giqualité supérieure de la Barbade 14 c. à thé noix de 34 t. dattes hachées

¼ t. noix de Grenoble muscade 1/2 o. à thé cannelle 2 c. à table shortening ½ t. eau ½ c. à thé soda à pâte fondu

Fouetter l'oeuf, ajouter le shortening fondu, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le soda, dissous au préalable dans de l'eau. Mélanger les ingrédients secs tamisés, les dattes et les noix. Verser dans le premier mélange. Remplir un moule graissé, couvrir hermétiquement et faire cuire à la vapeur pendant 1½ h. Servir chaud.

Pouding économique

1/4 t. shortening (fondu) 1 t. sucre

2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 t. chapelure 1 t. lait

½ t. farine tamisée

1 c. à thé cannelle 1/2 c. à thé clou de gi-

rofle 1/2 c. à thé épices mé-

langées 1 c. à thé soda à pâte

1/2 t. noix de Grenoble hachées

Préparer de la chapelure et la faire tremper dans du lait. Y incorporer le shortening fondu, le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter les ingrédients secs tamisés et les noix. Verser dans un plat graissé allant au four et faire cuire à 325° pendant 11/4 h. Servir chaud avec la sauce à la mélasse de la page 17.

Pouding à la graisse

3 t. farine 2 c. à thé poudre à pâte 1 c. à thé sel

1 c. à thé cannelle 1 c. à thé noix de muscade 1/2 c. à thé clou de gi-

rofle

1 t. raisins secs épépinés 1/2 t. noix de Grenoble

1 t. graisse hachée 1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 t. lait Sauce dure, page 17

Tamiser les ingrédients secs dans un bol. Passer la graisse au hachoir. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le lait. Mélanger le tout. Ajouter, en tournant, les raisins secs et les noix. Remplir aux ¾ un moule graissé et couvrir hermétiquement. Faire cuire à la vapeur pendant 3½ h. environ. Servir chaud avec la sauce dure.



CONSEIL PRATIQUE — On peut empêcher les bananes, les pommes et les pêches fraîches, pelées et tranchées, de noircir en les couvrant légèrement de jus de citron. Les noix anglaises trempées durant quelques minutes dans du jus de citron ne noirciront pas dans les salades et les pains aux noix.

Plum Pudding

for information of the candidate of the

Melanyar shorteniar, meliasse pare do qualità superiour de la listicate do qualità superiour de la listicati dans un bol. l'amber les increaters sees dans un marc bol. Melanare le tout. Aporter les fruits at bien melanger. Verser dans un mouse de 2 pintes. Couvrir ligim liquement regisse. Couvrir ligim liquement de ligit superior pendant 4 superior dans de la course de la course dans de la course dans de la course dans de la course de la course de la course de la course dans de la course de la co

Pordung aux dattes et aux

ROSE

ab compression of the second of a constraint of a compression of the second of the constraint of the c

Founder Pount, a jouter is shorteuing fonde la mousse pure de qualite superieure de la idarhade et le sade, discous au préniable dre le secs tamasée, les duttes et les noix. Verser dans le premier mélange. Rempile un moule praisse, couvre hermatiquement et feire eure à la vapeur pendent l'é h.

Pouding écononique

Les adiapositify feadured les a tité consolle de gi de la consolle de gi de gi

Préparer de la chapelure et la face transperdents du lait. Y incorporate la siontening tendu, le surre et la mélasse pure de qualité supérieurs de la Benhade. A mater les ure ed ents seus famisée et les nois, un deur et faire cuire à 225 pendant four et faire cuire à 225 pendant les h. Servir aband avec la sappe de melasse de la mélasse de la page 47.

Provident à la centese

Tamiser he ingrédients secs deux un tol. Passer la groisse au harboir. A touter la mélasse pare de qualité au étre la mélasse pare de qualité au étre que la last. Meinager le tout. Ajouter, en toureurs, les raisins sees et les point. Rerapir aux 34 un moule graisse et couvrir hermétiquement, par entre à la vapeu pendant 314 h. enviren. Servir chand avec la sauce dure.

ONSERT, PLATIQUE -



On perit emperier les prinants es nomines et les peches traiches, pelves et branchees, de nobret en les contract l'épérement de fus de chiron, fux noir angiants transpes derant qualques minutes dans du jus de circo ne noireients, pas dans les salades et les pains aux noix.

Pouding à la sauce

1 t. farine tamisée

t. farine tamisée ¼ t. eau chaude c. à thé soda à pâte ¼ t. sucre ½ c. à thé sel

2 c. à thé gingembre GARNITURE: 3/4 c. à thé cannelle

½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1 œuf

2 c. à table shortening

½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 11/2 t. eau froide 1/2 c. à thé vanille

Manier ensemble le shortening, le sucre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et l'oeuf Ajouter alternativement battu. l'eau chaude et les ingrédients secs tamisés. Verser dans un moule carré de 8". Mélanger les ingrédients de la garniture et verser sur la pâte non cuite. Faire cuire 35 min. à 375°. Servir chaud.

Pommes au four à la mélasse

1/4 t. farine tamisée

1/2 t. cassonade

のできるとのととなれたれたたれたれたままます

1/3 t. beurre 6 pommes sures moyennes

1/3 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 c. à thé cannelle

1/4 c. à thé sel

Défaire le beurre en crème; y ajouter graduellement la cassonade et la farine. Le mélange est grumeleux. Nettoyer et trancher les pommes et les mettre dans un plat beurré allant au four. Verser la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade sur les pommes et saupoudrer de cannelle et de sel. Emietter le mélange de farine sur les pommes. Faire cuire 30 min. à 350°. Servir avec de la crème.

Pouding à la chapelure et aux épices

1 t. chapelure molle

t. lait sur 3 c. à table beurre fondu

½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1/2 t. cassonade

½ t. farine tamisée ½ c. à thé sel

c. à thé soda à pâte 1/2 c. à thé cannelle 1/8 c. à thé clou de gi-

rofle 1/2 t. raisins secs enfarinés

Mélanger la chapelure et le lait, puis y ajouter le beurre, le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Tamiser ensemble les ingrédients secs et incorporer au premier mélange. Incorporer les raisins secs. dans un plat graissé allant au four. Faire cuire 20 à 25 min. à 350°. Servir chaud avec la sauce satin de la page 17.

Crème glacée à la mélasse

1 carré présure 1 c. à table eau froide 2 t. crème légère

¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1 c. à thé vanille

1/4 t. sucre

Faire dissoudre la présure dans l'eau froide. Réchauffer à feux doux la crème, le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, en tournant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Ajouter la présure dissoute et la vanille. Verser dans un tiroir glacé du réfrigérateur. Ne pas remuer jusqu'à ce que le mélange ait pris. Mettre au congélateur jusqu'à consistance presque ferme. Mettre dans un bol fouetter jusqu'à consistance lisse. Remettre au congélateur jusqu'à consistance ferme.

CONSEIL PRATIQUE -



Lorsqu'on fait cuire du riz, on ajoute toujours celui-ci à l'eau ou au lait bouillants pour maintenir les grains séparés et les empêcher de former une masse. Quand on pèle une orange, se servir d'une cuiller renversée . . . plutôt que d'un couteau.

Poudéng à la suuce

obuseds upon a by distinguishment of a common of a com

Manier ensemble le abortening, a secre, le mélasse pure de qualité inperieure de la Barbade et localité saitu. Ajouter alternativement amists, Verser dans un moule concide de S' Mélanger les aurrédieure de verser sur la pâte la genuiture et verser sur la pâte de la genuit de la concide de la c

Pommes au four à la mélasse

C trains tempers 1 to reflexe point of the reflexe

Détaire le beurre en crètre: y siouter graduellement la cassonaide et la facture. Le mélange est grumeleux. Neitoyer et tranchet les pommes et les mottre dans un just beurré allant au four. Vener la mélasse pure de qualité supérieure de la fambade sur les pommes et saupoudrer de camaile et de red Emister le mélance de la facture le mélance de la facture sur les pommes. Faire cuite de se un les pommes. Faire cuite de la course de l

Pouding à la chapelure et aux épices

| description and the first of the lead |
| the lead of the lead of the lead of the lead |
| the lead of the lead

Meianger la chapeline et la lait.

Suis y stouser le laure, le sucre a
la méliase pure vie qualité supé
ieure de la Bartude. l'aniser on
comporer ou premier mélanne. In
corporer les raisties sees il in
faire un plat grancé allait au teur.

Servir chaud: avec le sauce saim
de la page 17

nème elacée à la mélasse

tears primite 12 tradition of the control of traditions of the control of the con

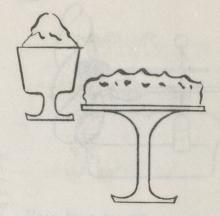
Faire dissoudre is presure drust and from front for a remarker, it am from the control of a remarker a remarker product in equalities up from the melasse price of a remark constraint and a remark control of the fair presure dissoute at the a visit for a presure dissoute at la vanille are mixers out the pas remuser pasque of equalitation is an interest of the past remark pasque are considered in present the past remark and the following the past considered and from outer and considered as the past remarks and the past remarks and the past remarks and the past considered as the past remarks and the past remarks a

CONSELL PRATIQUE



erequien fail raine du ris, un ajoule touours celui di a l'eau on an init bamilanta our maintenir les grains sépaire et les ensà limite de former une masse. Quand en folaine desnas, se servir a une chiller ronserde plutet que d'un contenu-

Garritures, glaçages et sauces



Des sauces et des glaces savoureuses rendent plus appétissants les plus simples desserts. Et la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade fera des sauces et des glaces exquises pour les desserts les plus ordinaires, elle les transformera en véritables délices.

Sauce dure

からできるとのできるとのなるとのなるとのとれたれたれたれたままま

1/3 t. beurre ou margarine

2¼ t. sucre de confiserie tamisé

1 c. à table lait

2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 c. à thé essence ou ½ c. à thé zeste d'orange râpé

Défaire le beurre en crème jusqu'à consistance lisse. Incorporer le sucre à confiserie ainsi que le lait et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Ajouter, en fouettant, l'essence ou le zeste d'orange.

Sauce à la mélasse

1/4 t. beurre

1/2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Faire fondre le beurre et incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade ou défaire le beurre en crème, ajouter graduellement la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et fouetter jusqu'à consistance légère et mousseuse.

Glaçage au beurre et à la mélasse

1/3 t. beurre ou margarine

3 t. sucre de confiserie tamisé

1 blanc d'oeuf, non battu

1 c. à thé extrait de vanille, de citron ou de rhum

1 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

2 c. à table lait

Ajouter 1 t. sucre à confiserie, le blanc d'oeuf et l'essence au beurre défait en crème. Bien mélanger. Ajouter alternativement le reste du sucre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le lait. Bien fouetter.

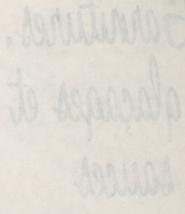
Sauce satin

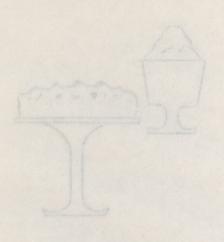
1 oeuf ¼ c. à thé sel

1 c. à table eau 2 c. à table jus de ci-

qualité supérieure 1 c. à thé vanille de la Barbade

Fouetter l'oeuf et l'eau dans une casserole jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter, en tournant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le sel. Faire cuire à feu doux pendant 1 min. en tournant constamment. Retirer du feu et y ajouter en tournant le jus de citron et la vanille. Servir chaud.





Pains

Le pain de ménage et les muffins sont particulièrement bien accueillis à notre époque de "plats instantanés" . . . surtout s'ils sont chauds et laissent exhaler la bonne odeur de la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade. En voici pour tous les goûts.

Pain aux dattes et aux noix

| 2 cerit cerett cerette | 0 00 00000 |
|-------------------------|----------------------|
| 1½ t. farine de blé en- | 1 oeuf, battu |
| tier | 1 t. lait sur |
| 1 t. farine | ½ t. mélasse pure de |
| 1 c. à thé sel | qualité supérieur |
| 1 c. à thé soda à pâte | de la Barbade |
| 1/2 t. cassonade | ½ t. dattes hachées |
| 14 t. shortening fondu | ½ t. noix hachées |

Tamiser farine, sel et soda. Ajouter la farine de blé entier et le sucre. Mélanger les ingrédients mouillés. Ajouter dattes et noix aux ingrédients secs. Verser les ingrédients mouillés dans les ingrédients secs. Tourner jusqu'à ce que la farine soit bien humectée. Verser dans un moule à pain préparé et faire cuire à 325° pendant 1 h.

Couronne au café

| 1 | t. | beurre | | 1 | c. | àt | hé so | da à pâte |
|---|----|-------------------|----|-----|----|------|--------|------------|
| 1 | t. | cassonade | | 1/2 | c. | à th | né noi | ix de mus- |
| 1 | t. | mélasse pure | de | | ca | de | | |
| ā | | ualité supérieure | | 1 | c. | à | thé | cannelle, |

la Barbade macis et sel

1 t. café fort, froid 1 t. raisins secs

3 oeufs, bien battus 1 t. raisins de Co-

Mélanger dans l'ordre. Faire cuire dans un moule en couronne, à 375°, durant 45 à 50 minutes. Couvrir d'une glace au café.

Pain brun au son

| I will or will we | 0010 |
|-------------------------|---------------------|
| 2 t. All Bran | 1 t. sucre |
| 2 t. lait sur | 2 t. farine |
| 2 c. à thé mélasse pure | 2 c. à thé soda à j |
| de qualité supérieure | 1 c. à thé sel |

Mélanger All Bran, lait, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et sucre. Tamiser farine, soda et sel. Ajouter au premier mélange et bien mélanger. Faire

cuire pendant 1 h. dans un moule

pâte

chées à pain à 375°.

Pain à l'avoine roulée

de la Barbade

| 2 t. eau bouillante | 1 c. à table shortening | | | | |
|-----------------------|---------------------------------|--|--|--|--|
| 2 t. avoine roulée | fondu | | | | |
| 2 c. à thé sel | 1 pain de levure ¼ t. eau tiède | | | | |
| 14 t. mélasse pure de | | | | | |
| qualité supérieure | 416 t. farine (environ) | | | | |

Faire tremper l'avoine roulée dans l'eau bouillante et ajouter le sel, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le shortening. Faire tremper le pain de levure dans l'eau tiède. Quand le premier mélange est tiède, y ajouter la levure dissoute. Ajouter graduellement la farine, en tournant, et bien mélanger. Pétrir jusqu'à consistance lisse. Mettre dans un bol graissé et laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. La pétrir à nouveau et la mettre dans deux moules graissés. Couvrir, laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. Faire cuire 50 à 60 min. à 375°.

31/2 t. farine

trereterreterreterreterreterreterr

Pains

Le pain de menage et les mullins sont particulièrement bien accueillis notre époque de "platainstantones", ... suri out a'ils sont chaude
et laissent exhaior la houre odeur
de la mélasse pure, de quait caupérieure de la Barbade, ils voict
pour tous les coûts.

Pain aux dottes et aux noix

11. Option do bld on. 12. bits of the state of the state

Temeser farine, set et sodar Arouber it farine de bié entier et le sagre les imprédiques mondifes. A touter dattes et neix mordifes à houter dattes et neix cosdients mordifés de m les intrédients accs. Tourner paqu à ce dients accs. Tourner paqu à ce verset intre au moule à pain paré et faire cuire à 325° pendant paré et faire cuire à 325° pendant

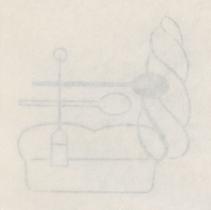
Couronne au café

star Librar Mr a to fi

rundr da tion addy a to fi

rundr

Melanger dans l'orden l'arrandim dans un moule en concentre à 175°, dans et la le so minutes dans veu d'ann chare au cafe



Pain brun nu son

21 All igns 2.1 burns 2.5 burns 2.6 bisser 3.6 burns 3.6 bisser 3.

Meisinger all Hemrital, melasse pure de musifé supérioure de la Barbada et sucre l'amisor tarine, sodat et sel. Ajoutur au premier melange et bren mélanger. Eure culre pendant i h. dans un moute A peiu è 375°.

Pain à l'avoine roulee

I specified the state of the brightness of the state of t

Fare fremper lavoure refuel dans l'en benne l'en benne l'en benne et siouter lo so, it méliosespois et de qualité superiorm de la Richesia et le shorteurs, l'ens l'ens tierreper le pain de premier mélants est tierre quand le premier mélants est tierre, et les levurs dissoules Ajouter premier mélants et les failme, et bour reflenger. Pétrir jusqu'il consistance lisses Mettre dans un boi graisse et lisieur reposer que la pâter et dant dans un entrent chard pasqu'il sequ'il can de la métre dans dans deux mouses graissée. Cou verir, laissor lever le pâte dans un choide de volume double de volume deux choud et la métre dans dans de volume deux choud et volume et deux choud et volume et volume et deux choud et volume et

Petits pains au blé entier

2 paquets levure granulée 1/4 t.-eau tiède 1 3/4 t. lait

-

111

1

4

4

2 oeufs 3% t. farine enrichie tamisée 3¾ t. farine de blé en-

tier non tamisée 3 c. à thé sel

1/2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1/2 t. shortening fondu

Faire frémir le lait et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Ajouter à la levure ramollie au préalable dans l'eau tiède. Incorporer la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et les oeufs. Ajouter 4 t. des ingrédients secs mélangés et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Ajouter, en tournant, le shortening. Ajouter le reste de farine et bien mélanger. Couvrir et laisser lever pendant 10 min. Pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse puis la mettre dans un bol graissé et bien graisser tous les côtés de la pâte. Mettre au réfrigérateur. La pétrir pendant quelques secondes et la façonner en petits pains. Les disposer sur une tôle graissée en les espaçant de 1". Garnir d'une noix de beurre. Laisser les petits pains lever dans un endroit chaud. Faire cuire 12 à 15 min. à 400°.

Pain très léger

11/2 t. lait 11/2 t. eau 1/2 t. cassonade Amener ces ingrédients presque au point d'ébullition et y ajouter: 1 pain de levure Fleischmann ramollie 1 oeuf battu

1½ livre raisins secs épépinés

¼ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 1 grosse c. à table

shortening 1 c. à dessert sel 1 ½ c. à thé cannelle Assez de farine pour durcir la pâte

Laisser la pâte doubler de volume, la mettre dans des moules et la laisser lever à nouveau. Faire cuire 45 - 50 min. à 375°. Donne 2 pains.

Muffins au gingembre

1 t. farine 1 oouf ¼ t. mélasse pure de 116 c. à thé poudre à pate qualité supérieure de la Barbade ½ c. à table sucre ¼ t. lait 1/2 c. à thé soda à pâte

3 c. à table beurre 14 c. A thé gingembre 1/4 c. à thé sel

Mélanger ensemble tous les ingrédients secs, et ajouter lentement les autres ingrédients en mélangeant bien. Mettre dans des moules à muffins graissés et faire cuire à four modéré pendant 20 minutes.

Pain suédois à la levure

2 t. farine enrichie ta-2 paquets levure granulée misée 1/4 t. eau tiède

2 t. lait sur ½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

4 t. farine de seigle ou de blé entier non tamisée 3 c. à thé sel

4 c. à thé graines de carvi (facultatif)

Faire chauffer le lait sur; laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède et ajouter la levure ramollie dans de l'eau tiède. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Mélanger les ingrédients secs et les ajouter à l'autre mélange. Bien mélanger. Couvrir et laisser lever pendant 10 min. Pétrir la pâte pendant 8 à 10 min. La mettre dans un bol graissé. Couvrir et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Pétrir légèrement la pâte et la laisser lever pendant 10 min. En faire 2 pains que l'on place dans des moules graissés. Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit chaud. Faire cuire 30 min. à 425°.

CONSEIL PRATIQUE -



Déposer les oignons dans une casserole d'eau et les peler sous l'eau pour éviter qu'ils ne fassent pleurer et que leur odeur ne s'attache pas aux mains. On se débarrasse du peu qui reste en lavant immédiatement les mains dans une eau savonneuse.

Pour empêcher les vieilles pommes de terre de noircir, verser dans l'eau qui bout une cuillerée à thé de vinaigre pour chaque pinte d'eau.

19

Petits pains au ôlé entrer

page of a contract for a contract of the contr

onnité supremure 7 e à 150 cet de la Serieste (5, 1 sériestes fon

Ajonter A la levure ramellie au prédacte dans I cau l'ide lucernorer la mélasse poire de qualité supérious de la flarbade et les coult. A jouter 4 todes ingrédents par même de maiser et fouetter magnit de que manner et louetter magnit de la fouetre magnit de site et la fouet et la ser et constitue et la beu mélancer. Convrir et la lascrate matri jusqu'à consistence lesse puis les granser tots les consistence lesse puis bien grasser tots les consistence les principal et la faction de la consistence les partir par mattre dans un boi grassé et le manner en mars passes en et la consistence les partir de la consistence de la poir partir pandant quelques secondes et la consistence de la cons

Poin très léver

one of all and of all abandone of all atmospherical are security a la terior of a pro-

indicate of y country page ile levene Pelechment can-die confrontia

Laisser hi pâte doubler de volante la mettre thus des motles et la laisser lever à nouveau. Faire qure 16 - 50 min à 375 - Donne

CONSELL PRATIQUE



Mussian gingembre

to the first property of the p

Mrtange engenisle tous let ingreitents sies, et ajouter kinkement les nuives ingrédients en mélangeaux bien, Meltre dans des moules à multins groisses et laure moules a martins groisses et laure minutes.

Para suédois à la levure

pageons become grave the former of the totrained the pageons of the pageons of

If me chantier le lait sur; laisser retroidir jusqu'ines qu'it soit tiède et ajonter la levure ramollie dans de loau tiède. Ajonter la méasse pare de quelité supérieure de la lainte de Mélanger les ingrédieuts sees et les rionter à l'autre mé lance. Ejeu mélanger Couvrir et laisser lever poèdent 10 min. 14-tre la pâte pendant 8 à 10 min. 14-tre la pâte pendant 8 à 10 min. 14-tre la mettre dans un bol graitée. Couvrir et laisser lever la pâte justifie qu'à ce qu'elle ait double de volume. Foit il figèrement la pête et laisser lever perdant. 10 min. En iaisect lever perdant 10 min. En iaisect lever perdant 10 min. dans dies moules graitsées laisser dans de pâte de volume dans de moules graitsées laisser de pâte de la pâte double. Couvre suite soules dans on la pâte de la pâte double. Ceve cuire 50 min.

Deposer les orgnons dans und risserble d'ente et les polar soller agrif de la la les polar soller agrif de la la sent planter et que leur odeur de s'attache ma aux mains. On se débarrasse du pou qui reste en lavant inmuédiatement les mains duns une eau saconneuse.

our empedier les vieilles pommes de terre le nomeir, verse dans l'eau qui bout une enflarre à the de vinaigne pour chaque

Pain de blé entier

1/3 t. shortening 3 c. à thé sel 1/3 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade 2 t. lait frémi 1 pain de levure

5 à 6 t. farine de blé entier

Faire frémir le lait, le retirer du feu, ajouter le shortening, le sel et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Laissez refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il soit tiède. Emietter le pain de levure dans le mélange. Ajouter suffisamment de farine pour que la pâte ne colle pas au bol. Pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse, en ajoutant de la farine s'il le faut. Laisser la pâte doubler de volume. La faire tomber et la laisser lever une seconde fois. Couper la pâte en deux et la façonner en deux pains. Les mettre dans des moules graissés. Recouvrir, au pinceau, de beurre fondu. Laisser la pâte doubler de volume. Faire cuire 40 min. environ à 425°.

Muffins au son

erretterretterretterretterretterre

2½ t. son à cuire

½ t. lait sur
1 oeuf
1 t. shortening fondu
1 t. farine tamisée

2½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé soda à pâte
1 c. à thé sel
½ t. raisins secs ou dattes hachées

Faire ramollir le son dans le lait, ajouter l'oeuf battu et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Mélanger les ingrédients secs tamisés avec les raisins ou les dattes. Mélanger le tout ensemble et ne tourner que jusqu'à ce que la farine soit entièrement humectée. Disposer la pâte, à la cuiller, dans des moules à muffins bien graissés. Faire cuire 20 min. environ à 400° Servir chauds.

Pain à la mélasse et aux fruits

2 t. farine enrichie ta-1/3 t. sucre 1 c. à table jus de cimisée 1 c. à thé sel 1/2 c. à thé soda à pâte tron 1½ c. à thé zeste de 34 c. à thé poudre à pâte citron rapé 1 oeuf 1/3 t. figues ou dattes ½ t. mélasse pure de hachées qualité supérieure ¼ t. cédrat tranché ½ t. noix hachées 3 t. lait de la Barbade

Aux ingrédients secs tamisés, ajouter l'oeuf, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre, le shortening, le jus de citron, le zeste, les fruits et les noix. Bien mélanger. Ajouter le lait au mélange de farine et ne tourner que jusqu'à ce que tous les ingrédients soient liés. Verser dans un moule bien graissé de 5" x 9" x 3". Faire cuire 1 h. à 350°.

Pain-éclair aux dattes

1/2 t. dattes, hachées

1/4 t. noix hachées

2½ t. farine tamisée 1 oeuf, battu
tout-usage 1½ t. lait
3½ c. à thé poudre à pâte
1 c. à thé sel 4 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
4 t. sucre 4 c. à table shortening fondu

1 t. flocons de mais légèrement écrasés

Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sel et sucre. Ajouter, en tournant, dattes et noix. Mélanger oeuf, lait, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et shortening légèrement refroidi.

Ajouter aux ingrédients secs. Ne tourner que jusqu'à ce que la farine soit humectée. Incorporer les flocons, sans trop mélanger. Verser dans un moule graissé de 9" x 5" x 3" et faire cuire 1 heure à 350 ou 375°.

Pain de blé entier

leur a journe le scorrening le seu et le mélacse pure de qualité suice que le mélacse pure de qualité suice pour de la Barbade. Laissez re coidur le mélang pasqu'è ves qu'il soit rivée la mester le part de sofficamment de la raine pour que la pâte me celle pas au les l'arine pour que le pâte me celle pas au les l'arine pour que en diadant de la fairie a fui le fairie de l'arine de la laisser le paix doubler de volume en deux en la faire comber et la façence en deux en le la façence en deux en la faire dans des mailes cransces. Reconvrus au moir son de partire dans des moiles comme tondu. Laisser la paix de la façence dans de mailes comme tondu. Laisser la paix de la facence dans de mailes dour de volume. Entre cuite du suit de la convent de la faire cuite de suite de

Mulfins au son

oth aron wonders and a main a robust six of the standard of th

Faire, amolfir le son dans l' luit ajouter l'oror battu et la neduse pure de qualifié aupéri une de la la liambate. Melonger les orardients aos tanniès avec les raidires ou les dattes. Melanger le tom ensemble et ne sommer que josqu'à ce que la lamestre l'amperer au bonne l'or l'amperer le pite, à la cuiller diens l'amperer le pite, à la cuiller diens l'amperer s'onnitting bien erraisent l'altre cuire 20 million ervissent l'amperer de moules se mirting bien ervissent l'amperer de contra environ a 400 de moules de million environ a 400 de moules de moules accomments de million environ a 400 de moules de moules accomments de million environ a 400 de moules de moules accomments de million environ a 400 de moules de moules accomments de million environ a 400 de moules accomments de moules accomments de million en million e

Pain à la mélasse et aux fruits

A line in a trivite of the form in the common of the commo

our ingredients sees tanners, aposite apprent à mélasse pure de la Barlade, qualité appéreure de la Barlade, le surre, le abortenne, le past et les noix bien melanger. Aporter le lair au molange de farine et ne commer que jose josqu'i çe que tous commer que josqu'i par saint line 7 essei dans un moule bien gealesé de 5 l' x 3". Estre cuine-lh à 250

Pain-edair our dattes

trun control tamisfor 1 conf. batter
trun control
1 (2.) the pounts of 1 (2.) minden pure do
trun to the pounts of 1 (2.) minden pure do
trun to the best of 1 (2.) minden pure
trunce of 1 (2.) minden pure do
trunce of 1 (2.) minden pure do trunch
d. control trunches
trunch

Tamiser ensemble farine, poudre a pate, act et seque Aiouter, en commit destes et noir. Melanger conf. loit, méliese ouro de qualité supérieure de la Barbade et shortenique les tenent frois.

Ajonter aux lografienta seca. Ne tourne que preque a ca que l'a fice se di la fice de la

Biscuits Graham

1 t. farine Graham

1 t. farine blanche 1 c. à thé sel

11/2 c. à table shortening

1 c. à thé soda à pâte

2 c. à table mélasse pure de qualité su-périeure de la Barbade

2 c. à table cassonade 1 t. environ de lait sur

Mélanger ensemble tous les ingrédients en ajoutant assez de lait sur pour obtenir une bonne pâte à biscuits chauds. Faire cuire à four chaud pendant 10 min. environ.

Brioches Hot Cross

16 t. lait

1111111111111111

2

たちに

1 c. à thé sel 14 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 pain de levure

1 oeuf

2 c. à table shortening mou

2 ou 21/4 t. farine 1/4 t. raisins de Corinthe

1/2 t. raisins secs 1 c. à thé cannelle

1/4 c. à thé noix de muscade

Faire tiédir le lait dans une casserole, retirer du feu et ajouter le sel et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Emietter le pain de levure dans le mélange tourner jusqu'à dissolution. Ajouter, en tournant, l'oeuf et le shortening. Incorporer la farine et les épices (en quantité suffisante pour que la pâte se manie bien). Laisser lever la pâte deux fois. Ajouter les raisins et pétrir la pâte. La façonner en boules. Les disposer sur une tôle graissée en les espaçant de 2". Couvrir et laisser la pâte doubler de volume. Avant la cuisson, dessiner une croix sur le dessus de chaque brioche. Faire cuire jusqu'à ce que les brioches soient dorées. Tracer la croix avec le glaçage au beurre et à la mélasse de la page 17.

Gaufres de blé entier

1 t. farine enrichie ta- 1 c. à thé sel misée 3 blancs d'oeufs, 3 3 c. à thé poudre à

pâte t. farine blé entier non tamisé

jaunes d'oeufs 3 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Bar-

bade 1 1/2 t. lait 14 t. shortening fondu

Mélanger ensemble d'oeufs, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, lait et shortening. Ajouter, en tournant, les ingrédients secs. Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme, mais non pas sèche, et incorporer lentement à la pâte. Faire cuire dans des gaufriers chauds. 8 gaufres.

Pain à la farine d'avoine

1 t. farine d'avoine

1 c. à table shortening 1 c. à table sel

2 t. eau bouillante 1/2 pain de levure

1/2 t. eau tiède 1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

6 à 7 t. farine

Verser l'eau bouillante sur la farine d'avoine, le shortening et le sel. Bien mélanger. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et laisser refroidir. Dissoudre la levure dans l'eau tiède et ajouter à l'autre mélange, en tournant bien. Ajouter la farine. Renverser la pâte sur une planche farinée, la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse, la mettre dans un bol graissé et la laisser reposer dans un endroit chaud, en la couvrant, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. La pétrir à nouveau et la façonner en deux pains. Les mettre dans 2 moules graissés et les laisser lever dans un endroit chaud. Faire cuire 1 h. environ à 375°.



CONSEIL PRATIQUE - Pour enlever les petits éclats de verre répandus sur un tapis, presser ruban adhésif. Pour les enlever d'une surface lisse, employer du lainage, du coton hydrophile ou du papier hygiénique humides.



Beignets à la mélasse

9 ½ c. à table de sucre 1½ c. à table de shortening / 2 c. à thé de poudre à pâte 1 c. à thé de cannelle 1 c. à thé de gingembre 1 c. à thé de clou bre de qualité supéride qualité supéricure, de la Barbade / 2 c. à thé de felou

Défaire en crème le sucre et le shortening. Ajouter et bien mélanger œuf, lait et mélasse. Mélanger et tamiser les ingrédients qui restent. Les ajouter au mélange liquide et mélanger à fond. Tourner la pâte sur une table légèrement enfarinée et la rouler jusqu'à ce qu'elle ait ¼ pouce d'épaisseur. Tailler à l'emporte-pièce et mettre en grande friture (375°) jusqu'à ce qu'ils deviennent brun foncé. Faire égoutter sur du papier mat. Saupoudrer de sucre en poudre. Recette pour 24 beignets.

Pouding à la mélasse

½ t. beurre
½ t. sucre
½ t. farine
1 t. lait
4 oeufs
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade
1 c. à thé soda à pâte

Défaire le beurre en crème avec le sucre. Ajouter alternativement la farine et le lait. Ajouter les oeufs bien battus. A 1 t. de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, ajouter le soda à pâte et tourner jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter au premier mélange. Faire cuire à la vapeur pendant 1½ h.

Pain brun

3 biscuits de blé filamenté 2 c. à table sel 2 pains de levure 1 t. mélasse pure de 11 t. farine

qualité supérieure de la Barbade

Mélanger les biscuits de blé filamenté, 1 t. de mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, 2 c. à table de sel et 4 t. d'eau bouillante. Laisser refroidir. Ajouter nsuite 2 pains de levure dissoute dans 1 t. d'eau tiède. Ajouter 11 t. de farine et bien pétrir la pâte. Mettre dans un endroit chaud toute la nuit pour laisser lever la pâte. Le lendemain matin, pétrir à nouveau la pâte et en faire 4 petits pains. Laisser lever. Faire cuire 15 min. à 425°, puis 45 min. à 375°.

Galettes à la mélasse

1 t. de shortening 1 c. à thé de cannelle ½ t. de cassonade 1 c. à thé de gingembre de qualité supérieu-1 c. à thé de clou

de qualité supérieu- 1 c. à thé de clou re, de la Barbade 1 c. à thé de muscade 2 c. à thé de bicarbo- 1 c. à thé de sel

nate de soude 3 t. de farine

Défaire en crème la graisse, le sucre et la mélasse. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit assez molle pour ne plus coller aux mains. Faire de petites boulettes et les aplatir légèrement avec une fourchette. Cuire à 375° durant 10 à 15 minutes.

CONSEIL PRATIQUE



Pour séparer 2 verres coincés l'un dans l'autre, déposer celui de dessous dans l'eauchaude et verser de l'eau froide dans celui de dessus.

Pour fixer solidement un hachoir à viande, placer une poignée en tissu matelassé sur la table et y poser le hachoir avant de serrer les vis.

Beigners à la mélasse

in Anthone were Topk the dependent in the comments of the comm

short same A realer of his meture at his same and short same A realer of his meture of our fall of the molesse. Melanger et himser, at introducate qui reas the state of the molesse at melanger qui our to present a faller in south a reale desire at his roube to the desire of a latter of a moles of the same of the faller in south a present a metare on a reale desirement bran fonce have es quite and expensed brane on and expensed brane on and expensed brane on and expensed brane on and expensed brane es and expensed brane on and expensed brane es and expensed brane estate.

Poudine à la mélasse

Is the property of the consistency of the control o

Pain brun

S becaling in the fire 22 th angles not meeter 2 this of a meeter 2 this of a meeter 2 this of a meeter 2 this afficient meeter for a meeter of 2 this afficient angle course in a light of the course of a large field of the course of a meeter of a

Mélocer les biscuits de blé place nenté 1 t. de melasso pur de la limbade, nenté 1 t. de melasso pur de la limbade, 2 c à table de vel et 1 t des bondibuts Laisser, refrontre A corte de levres de oute de la little de la limbade pour place la little de la little de

Cohates à la mélassa

offerings on hits a in 1 garaphrants ob 1 T in consisting off out in 20 in 1 the mission of 1 th in the mission of 1 th in the mission of 1 th in the mission of 2 or 10 in the mission of 2 or 20 in th

Dividing on arone in graine, in such of he medicase, Aronter les me grafitants ave a it audiensor inaquit or que la pite coller aux sugins. I am de parties houjetles at los autres l'am de manent avec une faurchette. Cure auxent d'a la manchette.

CONSELL PRATIQUES Four-water

Cour fixer solidement-un nachölt i vionde, phoer une poimoir en vissa matelorse sur le

noth subject (

Pastilles à la mélasse

1 t. de mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade ¼ t. de sucre 1½ t. de noix de coco râpée

1

1

Assaisonnement: un morceau de zeste d'orange, 1 c. à thé d'épices à marinade, 1 morceau de racine de gingembre. Attacher le tout dans un sac d'étamine.

Faire bouillir la mélasse, le sucre et l'assaisonnement jusqu'à ce que le sirop fasse un long filet. Retirer l'assaisonnement, ajouter la noix de coco. Bien battre et, dès que le tout commence à épaissir, en verser de petites cuillerées sur une plaque à biscuits légèrement graissée. Laisser refroidir.

Muffins sucrés au son

2½ t. farine
1½ c. à thé sel
2 c. à thé poudre à 1½ t. son
pâte
1 oeuf, battu
½ c. à thé soda à pâte 1 t. mélasse pure de
qualité supérieure
de la Barbade
¾ t. lait
¼ t. shortening, fondu

Tamiser ensemble les ingrédients secs et ajouter le son. Mélanger oeuf, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, lait et shortening. Ajouter au premier mélange jusqu'à ce que le tout soit homogène. Remplir aux ¾ des moules à muffins graissés et faire cuire 20 min. à 400°.

Tarte à la mélasse

1 1/4 t. farine
1/4 t. sucre

1/2 c. à thé noix de muscade

1 c. à thé cannelle 15 t. margarine (ou beurre) ¾ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

3/4 t. eau froide
1/2 c. à thé soda à pâte

Croûte de tarte non cuite de 9"

Tamiser ensemble les ingrédients secs et y ajouter la margarine comme pour la préparation d'une croûte de tarte. Ajouter, en tournant, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, l'eau et le soda. Verser dans la croûte de tarte non cuite. Faire cuire 15 min. à 425°, puis 35 à 40 min. à 350°.

Gaufres au lait sur

Tamiser ensemble:

2 t. farine 2 oeufs battus
1 c. à thé poudre à 2 t. lait de beurre

Mélanger:

(ou de beurre) et

bien mélanger en-

semble tous les in-

grédients.

pâte

% c. à thé sel Ajouter:
1 c. à thé sed à pâte 2 c. à table margarine

1 c. à thé soda à pâte

1½ t. mélasse pure de
qualité supérieure
de la Barbade,
chaude

3/4 t. margarine fondue

Laisser tomber la pâte, à la cuiller, sur un gril chaud et graissé. Servir avec la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade chaude et la margarine fondue.

CONSEIL PRATIQUE -



Pour enlever les taches de fruit, verser de l'eau chaude d'une hauteur de deux ou trois pieds, sur l'étoffe bien tendue. Si la tache ne disparaît pas, essayer de faire blanchir l'étoffe au soleil après avoir humecté la tache avec du jus de citron.

Plonger les ciseaux dans l'eau chaude avant de couper la guimauve.

Pascifes à la milasse

to dimensional plant, plant incommunity of the confidence of country of the confidence of the confiden

i aire bound is meissee, ie sucre et accomercent pequit ce que l'assai entre linet, italier l'assai entre unent, a lenter in noix de care. Bien batta et dis que le cart centre entre en cart en rere et en entre en entres en entre en en en en en entre en entres en entres en en en en en entre en entres en en

Muthis sucrés en son

ty t layar. The condition of the conditi

Tomiser ensemble les ingrédients sece et ajouter le son. Malanger out, mélasse pure de quaitie supérfiere de la barisade, lait et shortager au prenier mélange parqui a ce que le feut soit homogéne, Rempler aux à des moules à gine, Rempler aux à des moules à miller grasses et faire cuire 20

Tarte à la méloss

(14 carine 14.6, archance pure the provided archance and provided archance and provided archance 15.6 a thick carried to 1 the 1 the carried to 1 the 1 the carried to 1 the 1 th

Tantace ensemble by large dients one pour te pour la presentant d'une me pour la presentant d'une cruit de tarte. Aparent en teur de mant, le matures pur de qualité au mant, le matures pur de partir de partir de la libration de contre de la libration de

Gunthes on last sur

Thurston entrements Mainten or a sent and tags of a

I sisser tomber is pate, a la cuiller, sur un affi chand at cuisse. Se vu aver la radiuse parede quatric superiorie de la divisione de la comme de la combination de combination de se la marrante fondus.

CONSETT PRATIQUE



Four onless class de fruit, versur de l'eau chanter i une habien de deux ou trois pieds, son l'eau bendue, l'i a contre ne d'agazzat pendue, l'i a contre ne d'agazzat que la contre l'eau hir l'eau de que de la contre l'eau de que de contre l'eau de contre le contre l'eau de contre le contre le contre l'eau de contre le contre le contre l'eau de contre le contre le contre l'eau de contre l'eau de

Plonger his etsenan dans Leau obsude avant te course la vidantave

Garniture au beurre d'arachides

-

1/3 t. beurre d'arachides 3/3 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Les ingrédients doivent être à la température de la pièce. Mélanger le beurre d'arachides et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade de façon à obtenir une pâte épaisse. Le mélange est délicieux avec de la crème glacée, du gâteau ou même dans des sandwichs.

Friandises

1 t. shortening
1 t. cassonade
2 c. à thé sel
2 c. à thé cannelle
3 oeufs
1 t. mélasse pure de
qualité supérieure
de la Barbade
2 t. farine
4 c. à thé poudre à
pâte

Manier ensemble le shortening et le sucre, ajouter les oeufs un par un en fouettant après chaque addition. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et bien mélanger. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sel, et cannelle. Ajouter, en alternant avec le lait, au mélange crémeux. Ajouter les noix et le chocolat. Laisser tomber, à la cuiller, sur une tôle graissée. Faire cuire 10 min. à 375° ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Gâteau économique

1½ t. farine
1 c. à thé
1½ c. à thé sel
1¼ c. à thé poudre à langées

pâte

% t. shortening

½ t. sucre ½ c. à thé soda à pâte 1 c. à thé cannelle 1/2 c. à thé épices mé-

1/2 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

1 oeuf, non battu 36 t. lait sur

Manier le shortening, le sucre, le soda et les épices. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et ¼ du mélange de farine, sel et poudre à pâte tamisés ensemble. Ajouter l'oeuf en fouettant. Ajouter, alternativement, le lait sur et le reste du mélange de farine. Faire cuire dans un moule bien graissé et légèrement fariné 40 min. à 350°F.

Pouding facile

½ t. beurre4 oeufs, battus½ t. sucre1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade1 t. lait1 c. à thé soda à pâte

Défaire en crème le beurre et le sucre. Ajouter, alternativement, la farine et le lait. Ajouter les oeufs. Incorporer, en tournant, le soda à pâte à la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter au premier mélange et faire cuire à la vapeur pendant 1½ h.

Mesures équivalentes

60 gouttes = 1 c. à thé
1 c. à table = 3 c. à thé
2 c. à table = 1 once
4 c. à table = ½ tasse
5½ c. à table = ½ tasse
8 c. à table = ½ tasse
8 c. à table = ½ tasse
½ t. plus 2 c. à table
½ tasse = ½ t. plus 2 c. à table
½ tasse = ½ t. plus 2 c. à table
½ tasse = ½ t. plus 2 c. à table
1 tasse = 1 demiard

Garneture au beurre

on one oscillar 1,72 enhance's erost 2 pt ormalities white

Les ingrédients doivent être à lit température de la pièce. Mélanger la beurre d'arachides et la mélasse pure de qualité aupérieure de la piète d'arachides et la mélasse parte époisse. Le mélane est délicateur aver de la crème giacre, du gâteau ou même dans ues enud-vière

Priandises

antendente di describe de la constante de la c

sing a second of a control of the co

de circumuna de de la constante de la constant

Minnier ensemble le shortennes et le sous sur par le cu en constituir après chaque nutrition. Ajouter la maisses part de la ministra qualité supérieure de la insubade et le ministra poudre à paire, sol, etc, andie de la la langue en ensemble la Misser, en elleure en falle grans les nors et le chocolat, laisser tembre en elleure elleure

Gitteau économique

10. A the canadic 12. A the canadic 12. A the canadic 13. A the pendre 14. A the pendre 15. A the pendre 15. A the canadic 15. A the canadi

Manier le shortening le sucre, e sods et les époses Ajouter la mélasse pure de qualité supéraure de la Harbadeset a du malange de same la les Ajouter l'est en parte tammes tame. Ajouter l'est en fouctien air et le reste du mélance de lair air et le reste du mélance de lair aurisse et légèrement farine fluire maisse et légèrement farine donn a 350°F.

Pouding facile

t source d'acco il tour 1 ; source 1 ; sourc

Dataire en ergene le beurre et le sur le Ajorder, alternativement, la ferme et le lait. Ajorder les confesioners et le lait. Ajorder les confesioners en tomtent, le sociat appériente de la Enchade, jusqu'a que le mélange mourae. Ajorder au premier mélange mourae. Ajorder la vapeur pendant 145 h.

Mesures équivalentes

60 gouttes - 1 c. 3 the
1 c. 3 table = 3 c 3 the
2 c. 3 table = 1 once
4 c. 1 table = 4; tasse
5 c. 3 table = 5 tasse
8 c 3 table = 5 tasse
15 tasse = 4 t. plus 2 c. 5 table
15 tasse = 5 t. plus 2 c. 5 table
15 tasse = 5 t. plus 2 c. 5 table
15 tasse = 1 decoined

Depuis sa naissance, Cindy Lou, le premier bébé né au Canada en 1959, a mangé beaucoup de mélasse pure de la Barbade.

La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade figurait déjà dans le biberon de Cindy Lou. Aujourd'hui, Cindy est une fillette pleine de bonne humeur et d'énergie.

Lorsque, suivant les conseils de votre médecin, vous utilisez la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade dans le biberon de bébé, vous lui donnez un goût agréable et vous y ajoutez une bonne source de fer et d'hydrates de carbone.

La mélasse convient à bien d'autres préparations : elle est délicieuse sur du pain ou des crêpes et rehausse la saveur des sauces et de la "tire".

La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade est un régal pour Cindy Lou; vos enfants en raffoleront aussi.

La mélasse.
un aliment
qui profite
à
tout
âge



من

سد

مد

مد

11111

الم

orrerererererer



Dipuis sa naissance. Cindy Lou, le prémier bébé né au Conada en 1859, a mangé beaucoup de mélasse purc de la Barbade.

La mélassa pure, de qualité superlaure, de la Barbade figurair néjè dans le biparen de Cindy Lor. Aujoud'hui, Cindy ést use littette plaine de bonna hument et d'énergie.

coreque, sulvant les conseils de votre méricoin, vous unisses la méticos pore, de qualité supérieure, de la Bartisde dans le biberon de bébé, vous lus donnes un goût auréable et vous y ajoutes une bonne source de les et d'aydrates de carbone.

La mélassa convient à bier d'nottes prénurations : elle est déficieuse sur du pain ou des crépos et rehablise la saveur des seuces et de la l'tire!

La mélasse pura, de qualité supérieure, de la Berhade est un régal pour Cindy Lou ; vos enfants en caffoleront aussi

> La mélasse... un aliment qui profite

> > inoi

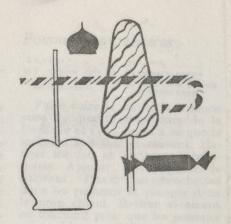
996





Bonbons

Les bonbons à la mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade, sont d'un beau brun doré . . . sucrés et faciles à mastiquer. Faciles à confectionner, ils sont délicieux. Qu'on se rappelle la "tire" de la Sainte-Catherine!



Tire à la mélasse

1

0

الما

1

1

2

2

2

2

2

2 t. mélasse pure de 4/4 t. eau qualité supérieure de 1/4 t. beurre la Barbade 1/8 c. à thé soda à pâte 1/4 c. assonade

Mettre dans une casserole épaisse la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre et l'eau et faire cuire jusqu'à ce que le mélange devienne croquant à l'eau froide. Retirer du feu et ajouter beurre, soda et sel. Verser dans un moule beurré. Lorsque le mélange est assez froid, le "tirer" jusqu'à ce qu'il prenne une couleur claire. Se beurrer les mains avant de le "tirer". Le tordre. Couper en morceaux d'un pouce et les envelopper dans du papier ciré.

Croquant aux arachides

3 c. à table beurre ½ c. à thé sel 2 t. mélasse pure de qualité supérieure de 1a Barbade 2 t. arachides

Faire cuire dans une casserole épaisse la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre, le sel et le beurre, jusqu'à ce que le mélange devienne croquant à l'eau froide. Retirer du feu et ajouter les arachides. Verser dans un moule beurré, laisser refroidir légèrement et tracer des carrés.

Caramels au chocolat et à la mélasse pure de la Barbade

2½ c. à table beurre 2 carrés chocolat à cuire

11/2 t. cassonade

1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade ½ t. lait

½ c. à thé sel 1 c. à thé vanille

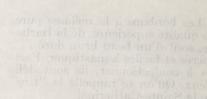
Mélanger beurre, chocolat, cassonade, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et lait et amener le mélange à ébullition en tournant constamment. Cesser de tourner et laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange soit cuit au boulé. Ajouter vanille et sel et verser dans un moule beurré. Laisser refroidir et tracer des carrés.

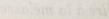
Caramel de chez nous

2½ t. cassonade
1 boîte lait évaporé
1 t. beurre
1 t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Faire fondre le beurre et ajouter le sucre et la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade. Amener à ébullition, ajouter le lait et faire bouillir 20 min. en tournant constamment. Verser dans un moule beurré et tracer des carrés pendant que le caramel est encore chaud.

Bonbons





and delta and a state of the control of the control

Mettre dans une cassonole enaisse la mélasse cur de qualité super inure de la factione, le sucre ut eure de la factione, le sucre ut en la factione du fau de la contre bourre, soda et set Verarrièrem un mellange est assec fondt, l'orseque la large est beurrer les mense anneceuleur de l'ilire. Le tordre Couper en lorgement d'un pontee et les unvertens du paulet cité.

requent our arachides

or and a constant of the second of the secon

Faire out a dans une ensemble foraisse la moiasse pure de qualité au fraisse de la l'ambade de saure, en et la bourreagnage à ce que le meirage deviante croquait à meira troide Heinrer du feu et mission pour le marchides. Verset dans un monte beurré, laisser refroelle



Caramels au chacolut et à la mélasse pure de la Barbade

The parties of the parties of the parties of the temperature of the parties of th

M. Janyer hours chorolat, casconsde, mélasse pura de qualité soriément de la limitade et lait et monte le mejant à ébuliquen an tourner et saisser bouting part de ce que de mélange set cuite au houte Armer venille et set cuite au set dans un monte beinté. Laisset selroidir et macer des cerres.

Caramel de enez nous

the contraction of the substration of the contraction of the contraction of the contract of th

Paire fondre le beurre et souter et suiter et suiter et la métanse mure de quaire é supérieure de la Harbade Action et la Harbade Action et la Harbade Action et la Harbade de la formation de la Verser dans un moute beurre et trader des carrés pondant que le durantel est encore

Popcorn à la mélasse

1½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

4 pintes de popcorn

1 t. sucre 1 c. à table beurre ou margarine

Mélanger la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le sucre et le beurre dans une casserole de 2 pintes. Faire fondre le sucre en tournant. Faire cuire à feu modéré au boulé (boule ferme mais pas trop dure). Tourner constamment. Verser le sirop sur le popcorn et tourner pour bien enrober celui-ci. Lorsque le mélange est froid, façonner en boules en se beurrant les mains au préalable. Enrouler dans du papier ciré. Donne 12 à 16 boules

Bonbons aux noix

1½ t. sucre

½ t. mélasse pure de qualité supérieure
de la Barbade

½ t. eau

1 c. à table beurre

½ c. à thé sel

2 t. noix de Grenoble

Mélanger sucre, mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, eau et sel et faire cuire au boulé (boule semi-ferme). Retirer du feu, ajouter beurre et noix. Tourner jusqu'à ce que le mélange commence à devenir trouble. Laisser tomber, à la cuiller, sur une tôle beurrée.

Produits à employer

Lait sur — Lait frais

Une tasse de lait frais équivaut à une tasse de lait sur additionné de ½ c. à thé de bicarbonate de soude qu'on doit ajouter en même temps que les autres ingrédients secs. Quand on utilise du lait sur et du bicarbonate de soude, il faut enlever 2 c. à thé de poudre à pâte.

Pommes caramélisées

Faire cuire le sucre, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit dur et cassant. Retirer du feu et mettre au bainmarie. Ajouter, en tournant, le colorant. Placer les brochettes dans les pommes et plonger dans le sirop chaud. Retirer vivement en tournant pour que les pommes soient bien enrobées. Laisser refroidir les pommes en les posant à l'envers.

Fudge-éclair à la mélasse

1 deuf, bien battu dualité supérieure de la Barbade de la c. à table beurre de la c. à thé vanille de c. à thé sel

1 t. guimauve (coupée en morceaux) 1 lb. sucre à confiserie

Faire fondre le beurre, ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et laisser refroidir légèrement. Ajouter la crème, l'oeuf battu, la vanille et le sel. Incorporer le sucre à confiserie, puis la guimauve. Etaler sur le moule beurré. Laisser refroidir et couper en carrés.

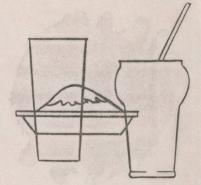
Lait en poudre — Lait frais

Une tasse de lait frais équivaut à quatre c. à table de lait en poudre additionné d'une tasse d'eau. Quand on doit employer du lait en poudre, il vaut mieux mélanger celui-ci à la farine et aux autres ingrédients, puis ajouter la quantité d'eau requise au moment précis où l'on doit faire usage de lait frais.

Cacao — Chocolat

Un carré (1 once) de chocolat équivaut à trois c. à table de cacao et 1 c. à table de shortening.

! heure



Régals pour la famille! Régals pour les réceptions! Régals pour les jours où l'on a beaucoup à faire! La mélasse pure, de qualité supérieure, de la Barbade fait un régal de tous les mets où on l'emploie.



Milk Shake à la mélasse

2 t. lait

1111

2

2

2

8

0

1

*

2

*

2

Crème fouettée

4 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

Noix de muscade

Bien refroidir le lait. Ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et bien mélanger. Garnir de crème fouettée et de noix de muscade.

Milk Shake à la mélasse et à la banane

1 banane bien mûre 3/4 t. lait

1 ou 2 c. à table mélasse pure de qualité supérieure de la Bar-

Una pincée de sel

Ajouter le lait, la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade et le sel, à la banane bien écrasée. Bien mélanger. Servir immédiatement.

Lait chaud épicé

1 c. à table mélasse Une pincée d'épices pure de qualité supé- mélangées et de canrieure de la Barbade 1 t. lait

nelle

Noix de muscade

Mettre dans une casserole la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, le lait, les épices et la cannelle. Bien réchauffer. Verser dans une tasse et saupoudrer de noix de muscade. Servir immédiatement.

Crème glacée au caramel

2 t. crème

1 t. lait

½ t. mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade

2 oeufs, battus

Une pincée de sel 1 c. à thé vanille

1/2 t. noix hachées

Faire frémir le lait, ajouter la mélasse pure de qualité supérieure de la Barbade, les œufs battus, la vanille et le sel. Laisser refroidir et ajouter la crème fouettée. Mettre dans un tiroir du réfrigérateur, pendant 1/2 h. Verser dans un bol bien froid le mélange partiellement glacé. Fouetter au batteur rotatif jusqu'à consistance lisse. Ajouter les noix hachées et remettre au tiroir du réfrigérateur jusqu'à consistance ferme, en tournant souvent durant la première heure de congélation.

A l'houne de la collation

Regala pour la famille! Hégals pour les réceptional foguls pour les jours où l'en a beau oup à leire! La méliesse pare, de qualité subéragre, de la Marbade fait un rerai de tous ies mais on on l'emprese.



Milk Shieke a la melasse

manufactured state of the state of a state of the state o

Hen referrir le lait. Acader la melasse pare de qualité sequerioure de la Perbace et bien melanger. Garnio de creue fouestre et de moix de magrade.

Milk Shake a la mélasse et a la bawane

with a true to the term of the control of the contr

Adorton le lact, da metar e pure de conduct augustique de la Barbache et le sel, è le nomme bien è crease l'un métangen Servin inmédiatement.

bast enaud spice

eson of the meaning and the parties while the coneron on the best ready supported to provide the content and the content of the content of

Alexander of the series

letting dans one describe in melasse pure de qualité arricheme de la Berbade, le la ce, il a conce et le censolle Bien réchauffer Verser dans une tosse et saupendror de noix de nuacade. Servie benevillationement

Crème glàcée au caramel

C. or nie control of the plants is so control of the plants is so control of the plants is so the solution of the plants is so the plants in the plants is the plants of the plants in the plants in the plants is the plants in t

Fair frame le lait, a joular la mainace pure le qualité ruparious a le l'interpade, les corts not us in anille et le saisser refroldir et anille et la crèna fondate. M'eller de la crèna fondate de l'acceptant de la l'acceptant de la l'acceptant de l'acceptant de l'acceptant de particle en la creation de l'acceptant de l'acceptant de l'acceptant de l'acceptant de l'acceptant en la course de selection de l'acceptant en la course de la cour

TX765 A15 1931

